elgourmet.com

SEP 2009
30

60 pesos
50 pesos

DE VIAJE
LOS ENCANTOS DE BUZIOS

RAFAEL PÉREZ GAY
UN APASIONADO POR LA LITERATURA

BICHOS EN LA COCINA
RECETAS CON ESPECIES COMESTIBLES

GERMÁN OLMEDO
EL CHEF LATINO EN LOS PREMIOS NOBEL

XOCHIMILCO
VISITA A LOS CULTIVOS DE MAÍZ ORGÁNICO



maíz
el maná americano


BOHEMIA WEIZEN
HASTA EL MÁS CONOCEDOR
PUEDE APRENDER ALGO NUEVO.
EDICIÓN ESPECIAL
INSPIRADO EN LA MÁS FINA TRADICIÓN CERVECERA EUROPEA, NACE EN MÉXICO UN CONCEPTO ÚNICO Y TOTALMENTE INNOVADOR EN CERVEZAS PREMIUM: BOHEMIA WEIZEN.
WEIZEN, QUE SIGNIFICA TRIGO EN ALEMÁN, ES EL DESCRIPTOR DE UNO DE LOS TIPOS DE CERVEZAS DE MAYOR PRESTIGIO EN EUROPA.
BOHEMIA WEIZEN HA SIDO CONCEBIDA A PARTIR DE LA EXCLUSIVA COMBINACIÓN DE LOS MÁS SELECTOS INGREDIENTES: TRIGO, LÚPULO MOUNT HOOD, CORIANDRO Y CÁSCARA DE NARANJA. ESTOS INGREDIENTES PUESTOS EN MANOS DE NUESTRO MAESTRO CERVECERO, DAN VIDA A UNA CERVEZA DE SABOR DIFERENTE, FRESCO Y EXCLUSIVO.
Cerveza de Trigo
Bohemia
WEIZEN
EVITA EL EXCESO. 093300201A1184



El hombre **de maíz**

"Sólo maíz amarillo y maíz blanco (entraron en) su carne y fueron el único alimento de las piernas y de los brazos del hombre.

Y ellos fueron nuestros primeros padres, los cuatro hombres formados y en los que este alimento (se hizo) su carne."

FRAGMENTO *POPOL VUH*

¿Será cierto que estamos hechos de maíz? El *Popol Vuh* y Pedro Méndez dicen que sí y, a decir verdad, después de hacer esta edición de la revista *elgourmet.com*, la idea no parece tan descabellada...

El *Popol Vuh* es una recopilación de leyendas de la cultura maya donde se relata el origen del mundo, del hombre y de los fenómenos naturales.

Pedro Méndez es un campesino que siembra maíz "chinampero" –una variedad propia de la zona de Xochimilco, que se encuentra en vías de extinción–, de la forma en que sus antepasados lo hacían, sobre entramados de limo y raíces, haciendo caso a los ciclos lunares, llevando a cabo ritos y ofrendas para la buena cosecha, pero sobre todo respetando no sólo su entorno y a los animales que en él habitan, sino al maíz, porque de éste se forma y se alimenta todos los días.

Mientras platicábamos con Pedro en una cabaña inundada por los aromas del maíz frito en manteca con cebolla, chile y epazote que posteriormente degustaríamos a la manera local, recordé aquellas palabras que yacen cinceladas en la lápida de quien las hiciera famosas, Brillat-Savarin: "Dime lo que comes y te diré lo que eres".

Entonces imaginé a esos seres hechos y alimentados de maíz amarillo y blanco de los que habla el *Popol Vuh*; hermosos, bondadosos, perfectos y sabios, con una visión que alcanza más allá de lo que aparentemente se encuentra oculto. Así es Pedro. Mientras nos hablaba del maíz transgénico y de cómo sus genes matan a las variedades de maíz criollo, se le llenaron los ojos de lágrimas, porque "imagínese –me dijo–, si eso hace con las mazorcas, qué no hará con los hombres que estamos hechos de maíz...".

Hoy en día, este cereal es el que más se produce en el mundo, habiendo superado al trigo y al arroz. Se dice que hay miles de variedades de maíz en todo el mundo, tan sólo en el estado de Oaxaca hay más de 150. En México, cada ciudadano come poco más de 100 kilos de tortilla de maíz al año, es decir, que entre toda la población se consumen alrededor de 630 millones de tortilla... al día.

El meollo del asunto es que con la firma del TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) nos llega mucho maíz transgénico de nuestros vecinos, y el campo mexicano, incluidos muchos Pedros Méndez que se dedican al cultivo de maíz criollo, se están viendo devastados. ¿Será que el consumo del maíz depredador nos está haciendo también un poco depredadores? Quién sabe, tal vez sí. Entonces, ¿será cierto que estamos hechos de maíz? Y si es así, ¿de que tipo de maíz estaremos hechos?



FABIOLA DE LA FUENTE
EDITORA

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO

PUBLISHERS | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez
EDITORA DE MÉXICO | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)
COORDINADORA EDITORIAL | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)
FOTOGRAFÍA MÉXICO | Fernando Gómez Carbajal
RETOQUE | Oscar Hernández
PRODUCCIÓN MÉXICO | Cesar Casalone
ASISTENTE EDITORIAL | Ulises García Moreno
DISEÑO MÉXICO | Alejandro Fortuna
COLABORADORES | Ana Saldaña, Edgar Fernando Cruz, Guadalupe Henestrosa, Sofía Kliche, Omar Sandoval, Mariano Sandoval, Pablo Antúnez, Fernanda Soulé y Jesús Diez.
DIRECTOR DE RELACIONES PÚBLICAS | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)
EDICIÓN DIGITAL | Francisca Yolin
DIRECCIÓN DE MERCADOTECNIA | Victor Hermosillo
DIRECCIÓN COMERCIAL | Carlos Ostos
VENTAS | Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)
ASISTENTE COMERCIAL | Ana Laura Guerrero
Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212
SUSCRIPCIONES Y TELEMARKETING | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)
(55) 38 72 20 77 o 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797
PRENSA | Laura Otero
DISTRIBUCIÓN | Rosario García
GERENTE DE PRODUCCIÓN | Enrique Flores
GERENTE DE SISTEMAS | Cesar Cordero

EDITORIAL METROSEXUAL, UNA EMPRESA DE LYRSA EDITORES
HOMERO 909, POLANCO C.P. 11560, MÉXICO D.F.
TEL. (55) 38 72 20 00

GRUPO Q LATIN AMERICA
PUBLISHERS | **LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI**
GERENTE | Diego Waciarz
EDITOR GENERAL | Facundo Di Genova
EDITOR | Alejandro Gorenstein
DIRECTOR DE ARTE | Alejandro López Mella
DISEÑO | Sebastián Delucchi
COORDINACIÓN | Valeria Mollo
CORRECCIÓN | Adriana Kogan
JEFE DE VENTAS PUBLISHING | Pablo Barone
EJECUTIVO DE CUENTAS | Sebastián Rolando

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL *elgourmet.com*

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
WARNER BROS LAAS
Sharon Zyman
Nicolas Martin de Nicolas
Teléfono: 91 77 72 00
Dirección: Av. Prol. Paseo de la Reforma #1236 piso 7 Col. Santa Fé c.p. 05348 México D.F.

VENEZUELA
GRUPO 10
Contacto Comercial: Kendy Franco
Correo: kendyfranco@grupo10.com.ve
Dirección: Los Laboratorios Edificio 210 Los Ruices. Caracas, Venezuela
Teléfono: +(58) 212-239-7516

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40
Of. 201
Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

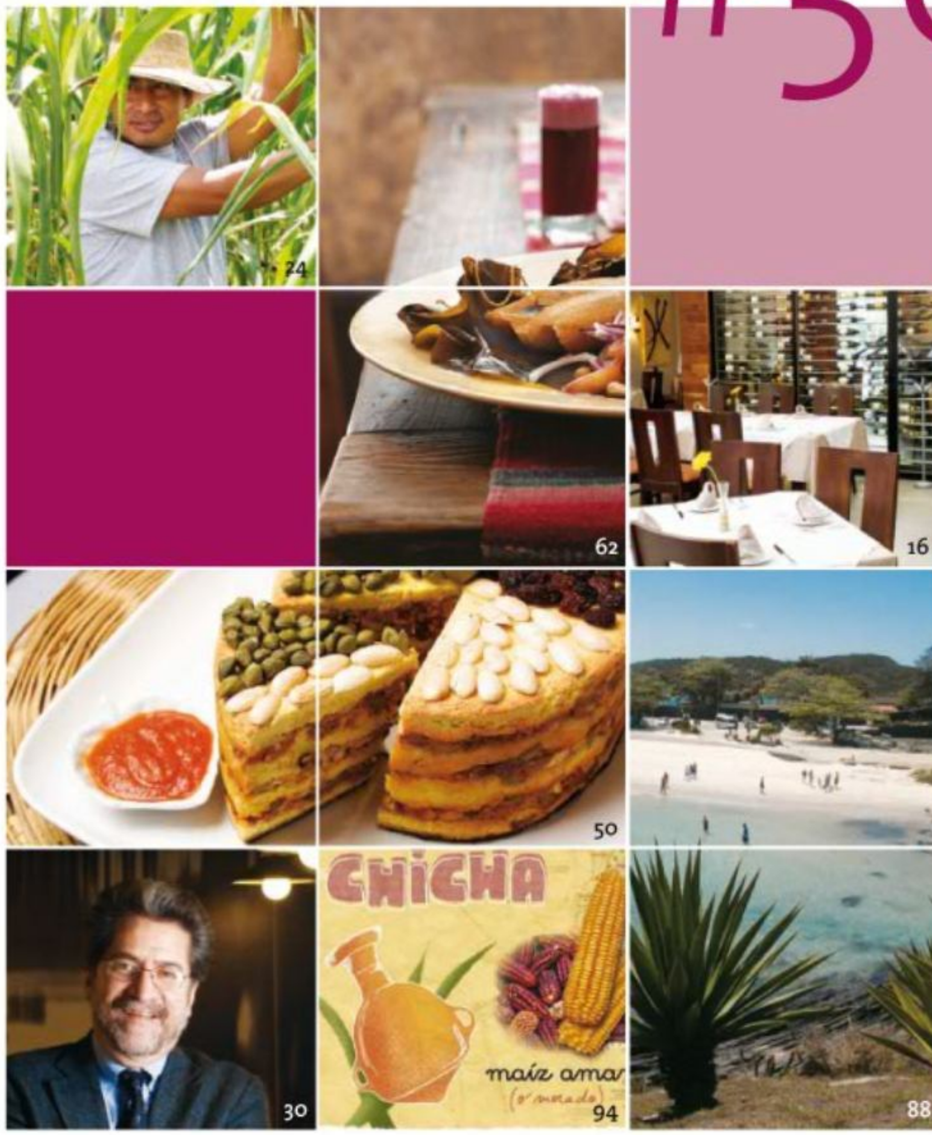
CENTROAMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Darío Godoy
89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso por: GRAFICAS MONTE ALBAN, S.A. DE C.V. Fraccionamiento Agro Industrial La Cruz L-37 No. 39 Villa del Márques, Qro. C.P. 76240. Tel. 442-278 13 00. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público.

elgourmet.com

#30

CONTENIDOS



SECCIONES



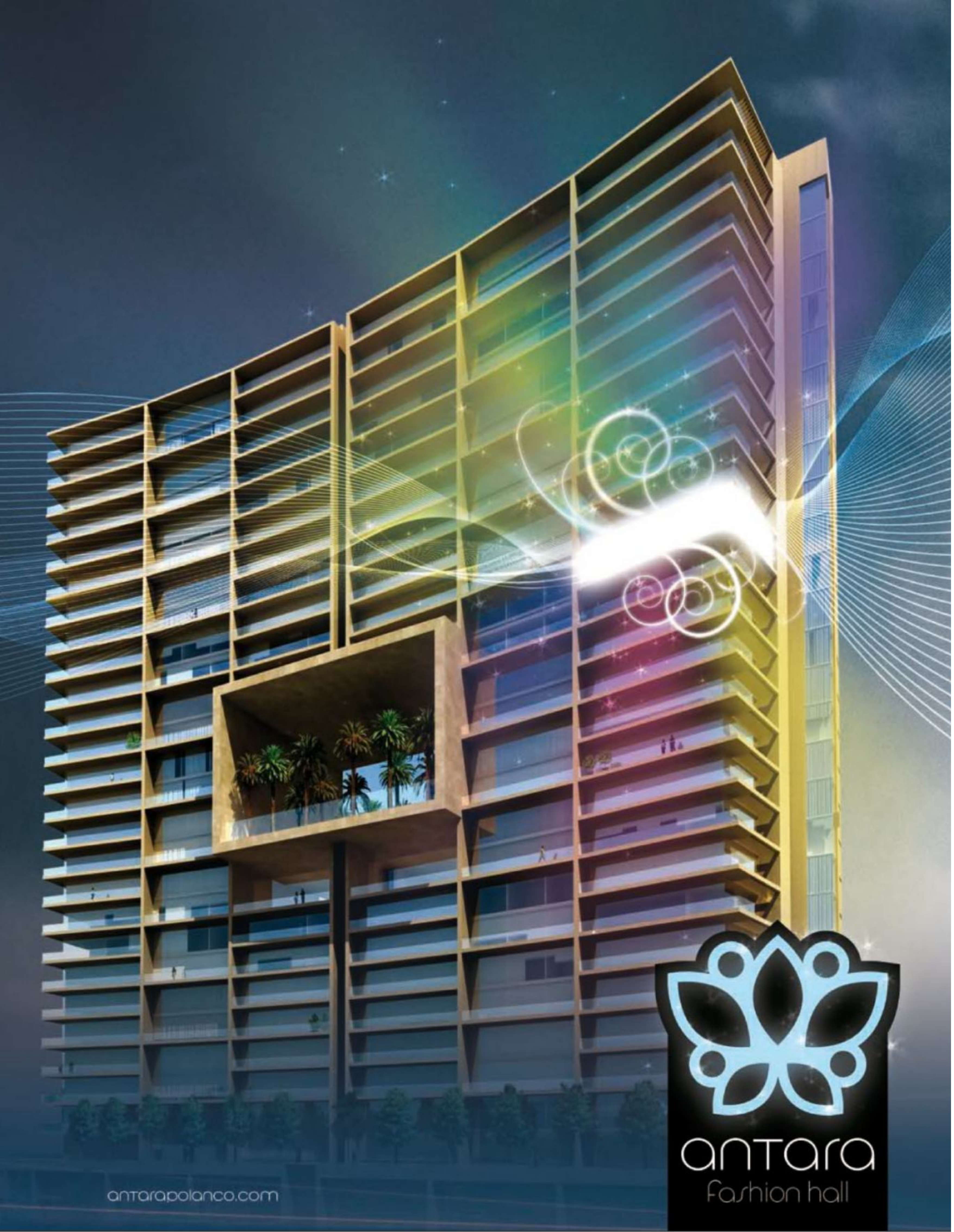
Foto de Fernándo Gómez Carbajal
Agradecimientos: Miguel Ángel Vieira Corneli
Productor de Maíz Cacahuazintl

your new place
only in antara

Por cada **$500** de compra, al pagar en efectivo o con tarjeta de **crédito o débito Visa**, participa para ganar hasta un **departamento** de **7.8 millones** de pesos.

VISA

Estrena depa con Antara. Restricciones: El monto del premio mayor es susceptible de cambio por su valor en efectivo.
No podrán participar personas relacionadas con Grupo Integral de Desarrollo Inmobiliario S. de R.L. de C.V.,
de la agencia de promociones ni de ninguna otra relacionada directamente con el desarrollo de esta promoción.
Autorización: Oficio Núm. DG/6638/09 Vigencia de la promoción del 31 de julio al 31 de octubre de 2009


antara
fashion hall
antarapolanco.com

La visión de la noche



Belvedere IX (pronunciado One-X) es la nueva bebida alcohólica de lujo de Belvedere, vodka que trae la mejor calidad de vodka e innovación a los clubs nocturnos de México. Está compuesto de 9 ingredientes naturales (guaraná, jengibre, ginseng, jazmín, canela, almendra dulce, eucalipto, cereza negra, jugo de Açaí) mezclados perfectamente e individualmente destilados con Belvedere vodka para crear la máxima experiencia de bebida. Con el lanzamiento de IX, Belvedere Vodka continúa afirmando su mensaje de lujo con referencias poderosas a la cultura contemporánea.

Con sabor a bosque

Con el interés de ofrecer a sus comensales los mejores platillos, el joven chef español Pedro Martín del restaurante Tezka Zona Rosa utiliza productos súper frescos para realizar sus nuevas creaciones a base de hongos y seta, los cuales reflejan muy bien su personalidad en la cocina y que además están en su punto en esta temporada de lluvias. Estos platillos se encontraron desde hace unos días en el restaurante: setas con refrito, revuelto de hongos, hongos clavito con caracoles y una sinfonía de hongos de temporada.

Herencia, calidad y carácter



Glenmorangie, la casa del mejor Whisky Premium del Mundo, descrito así por Jim Murray en su libro Whisky Bible 2009, celebra de nuevo tras recibir los máximos honores en las diferentes premiaciones sobre whisky alrededor del mundo. Glenmorangie Single Malt, que forma parte del portafolio de marcas de Moët Hennessy, es un whisky de lujo, amado y apreciado por consumidores y aficionados alrededor del mundo. Reconocido por sus múltiples capas de aromas, sabores y texturas es un escocés cautivador que hoy ostenta uno de los lugares más altos en el mundo de estos espirituosos.



GOURMET @ HOME
EL PLACER DEL BUEN COMER

Somos un concepto de comida gourmet a domicilio o catering con servicio personalizado.

Ofrecemos una amplia variedad no sólo de platillos, sino de posibilidades adaptables para todo tipo de eventos.

(55) 2165-4098
04455 4055-5009

Mano a mano

GE Línea Blanca, caracterizada por su estilo, tecnología y vanguardia realizó orgullosamente el tercer Premium Chef GE Monogram, donde el cocinero Alejandro Martínez, quien se encuentra a cargo de la creación de los platillos del restaurante Ivoire, y el chef ejecutivo Edgar Núñez del restaurante Sud 777, participaron en un mano a mano amistoso dónde prepararon recetas creativas a base de un ingrediente especial: la vainilla. En un ambiente agradable fueron creando exquisitos platos en una hora y media en las vanguardistas cocinas de GE Monogram.

Con sabor a fresa



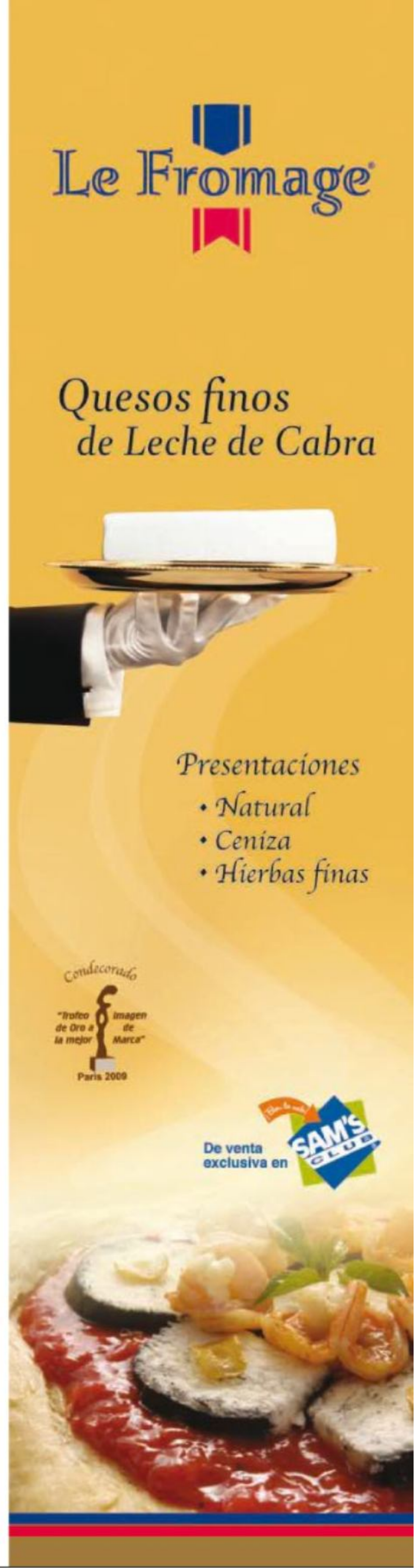
Por quinto año consecutivo, el Festival Gastronómico de la Fresa de California se presentó en la Ciudad de México, en el mes de agosto, en el restaurante Jaso, reconocido por su revolucionario concepto en cocina moderna artesanal. Los chefs Jared Reardon´y Sonia Arias fueron los protagonistas y presentaron diversos platillos como pato y pollo con el sabor único de esta fruta, así como deliciosos postres de mano de la chef Arias.

Para paladares exigentes

En la ciudad de Puebla, lugar de origen de agua Sta. María, los miembros de la Academia Mexicana de Sommeliers (AMS) anunciaron oficialmente su aval a la marca como un agua de calidad e ideal para combinar con vinos y alimentos, debido a su natural equilibrio de minerales y su origen 100% puro de manantial; siendo el primer y único producto nacional en su tipo con este reconocimiento.

Notablemente peruano

Después de formar parte de la cadena peruana Segundo Muelle, los restaurantes ahora llamados Mánkora se independizaron y, para celebrar, compartieron con cada uno de nosotros su nuevo lanzamiento, ofreciendo una comida con un menú de su nueva carta que consistió en Piqueo Wonton relleno, Cebiche "Soy de la casa", Ronda Criolla y para endulzar el paladar su Delicia de lúcuma y guanábana. Cabe resaltar que Mánkora cuenta con el mismo equipo humano, sólo que con renovado entusiasmo y más compromiso para cada uno de sus clientes.



Dos imperdibles para la biblioteca



Larousse vuelve a las andadas gastronómicas y presenta dos nuevos libros que no pueden faltar en la biblioteca gourmet. Los clásicos de la cocina mexicana, en el que el chef Ricardo Muñoz Zurita nos lleva a un viaje culinario por los 32 estados de la república mexicana y el Distrito Federal, y La vuelta al mundo en 80 platillos, publicación que nos transporta alrededor del globo con recetas de 25 países que abarcan tanto Oriente como Occidente, sin olvidar por supuesto a México y sus platillos más representativos.

Lujosa cocina oriental

Llega a México Nobu, uno de los mejores restaurantes de América Latina, con la cocina japonesa del prestigiado chef Nobuyuki Matsuhisa. La marca Nobu ha sido distinguida por la guía Michelín al otorgarle dos estrellas y se espera otra más para México. Para la presentación del restaurante, dieron el siguiente menú de degustación: edamame; sashimi de hamachi con jalapeño; ensalada de sashimi de atún sellado; camarones de roca tempura con salsa cremosa picante; bacalao negro con miso y una selección de rollos de sushi, entre otros platillos.

Esta nueva estructura arquitectónica creada por Rockwell se encuentra ubicada en el Centro Comercial Arcos Bosques.

Buena combinación

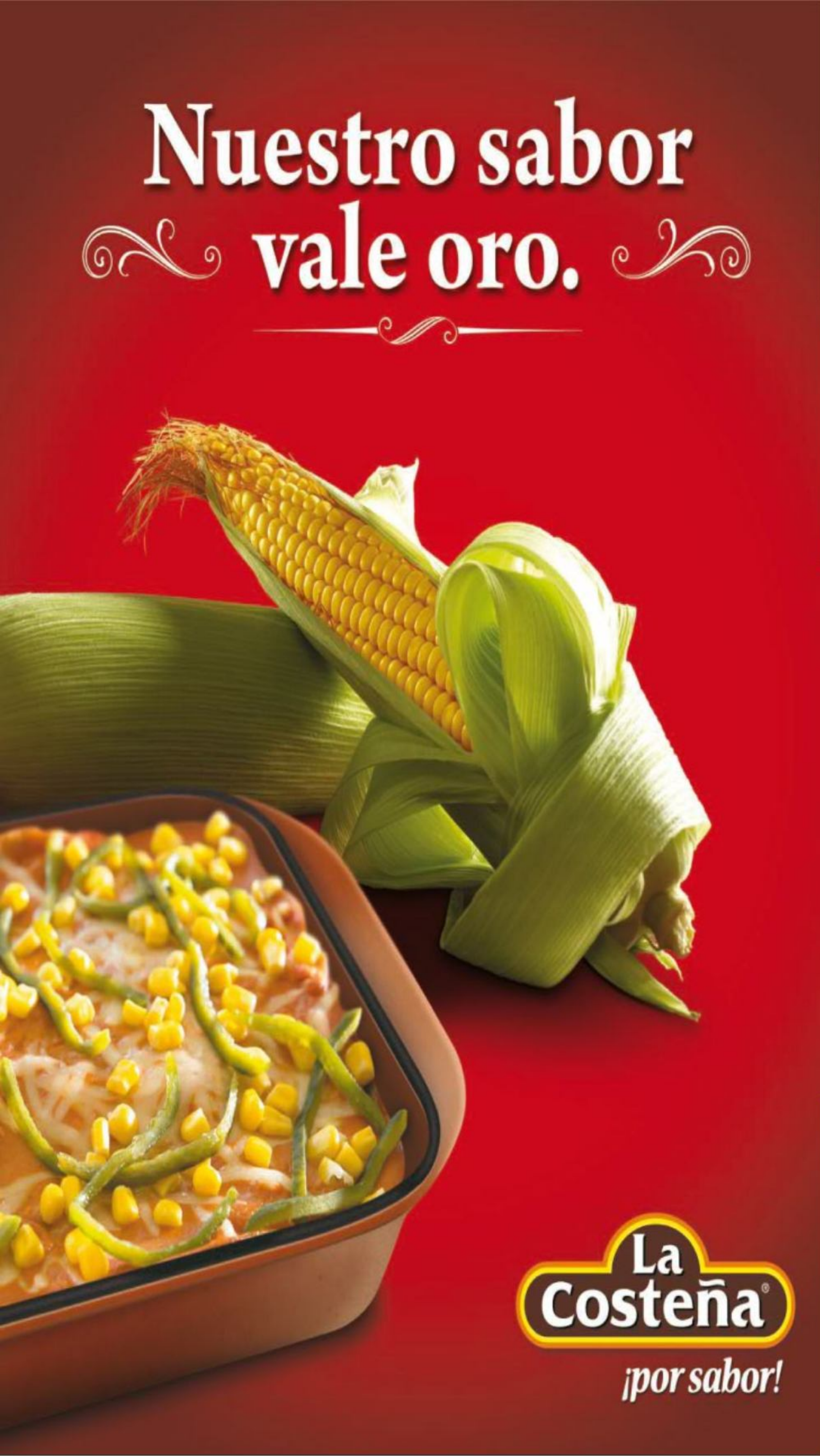
Hace unos días el restaurante Jin San fue el escenario para un encuentro de sabores entre el mezcal Semillero y platillos asiáticos. El local presentó tres degustaciones basándose en un novedoso concepto a partir de la alta cocina asiática, fusionando técnicas e ingredientes de Japón, Corea y China con el mezcal Semillero. Dragón y chips roll fueron los platillos que estuvieron a cargo de los chefs Omar Alcauter y Miguel Ángel Gómez, los cuales estuvieron acompañados por los cócteles: Hereje, Frisky Ginger y Flaming Damian.

Jin San llega a la ciudad de México para aquellos amantes de la cocina que gustan de lo exótico y de sabores asiáticos. Un sitio que llega a Reforma y Bucareli con una cocina bajo la batuta de estos chefs mexicanos.

Aires del Norte

La chef Alicia Gironella y Ana María Arroyo del restaurante El Tajín presentaron su segundo festival de la cocina de Don Emiliano durante el mes de agosto. La chef Margarita Carrillo de Salinas cocinó los emblemáticos platillos del restaurante de San José del Cabo. Dentro de las especialidades que se pudieron degustar están los mejillones frescos de la baja en infusión de cilantro; pulpos marinados a las brasas; sopa de tomates tatemados; camarones a las brasas con chile-ajo costeño; atún Don Emiliano, entre otros.




Nuestro sabor
vale oro.
La Costeña
¡por sabor!

La Costeña
ELOTE DORADO
Sin Conservadores

Inviértelo en tus platillos.



TIMBAL CARMEN

Ingredientes
(8 personas)

15 tortillas grandes
Aceite de maíz
1 pechuga de pollo entera (2 mitades) cocida y cortada en cubitos
1 lata de **Elote Dorado La Costeña**
3 chiles poblanos asados, pelados, despepitados y cortados en tiritas
200 gr de queso Chihuahua

Para la salsa

2 paquetes de 350 gr de **Puré de Tomate Condimentado La Costeña**
½ cebolla mediana
1 diente de ajo
1 cdita. de consomé en polvo
1 cdita. de azúcar
2 cdas. de aceite
1 taza de crema
Sal al gusto

Preparación
Se precalienta el horno a 175°C. Las tortillas se pasan por el aceite caliente y se escurren sobre papel. En un refractario se pone una capa de salsa, una de tortillas, una de **elote dorado**, rajas, queso, pollo y salsa, y así sucesivamente hasta terminar con salsa y queso. Se apartan unos granitos de elote y unas rajas manteniéndolos calientes para adornar el platillo al sacarlo del horno.

La salsa
Se licuan todos los ingredientes, excepto la crema. Se pone a calentar el aceite en una cacerola, se agrega lo licuado y se deja sazonar a fuego lento durante 5 minutos o hasta que la cebolla ya no tenga gusto a crudo. Se retira del fuego, se deja enfriar un poco y se mezcla con la crema.



La Costeña
¡por sabor!

COME BIEN

Pero mucho más...

Más que tapas es un libro que recopila el testimonio de un largo viaje alrededor del mundo. Los productos Andaluces que nacieron con vocación de internacionalización y que hoy día se encuentran en los mercados de todo el mundo, se han presentado en las cocinas de 30 chefs internacionales, quienes, en un ejercicio de maestría y buen hacer, han creado con ellos 30 recetas inéditas ligando productos andaluces con los de su propia tierra.
Editado en dos idiomas y prologado por Ferrán Adriá, Más que tapas es un referente literario de los más destacados productos de la gastronomía andaluza.



A la moda

El vodka Wyborowa Exquisite, distinguido por su elegante apariencia, su textura suave y su sabor con notas especiadas , incursionó en La semana del diseño celebrada en Milán. Además creó cócteles hechos a la medida de cada gran diseñador. La relación de esta bebida con el diseño surge a primera vista, ya que la botella ha sido ideada por Frank Gehry, bajo el proceso de fabricación propio de la industria que produce los envases de perfume. El diseño de la botella de Exquisite se une a la gran lista del arquitecto de proyectos mundialmente conocidos, como El Museo Guggenheim de Bilbao o el Auditorio Walt Disney Concert Hall en Los Ángeles.

The Mezcalería Lupita



Este bar ubicado en la ciudad de Berlín, fue denominado como un lugar para amigos: música, celebración e intercambio cultural con un énfasis sobre el latinoamericano y sobre todo con fondo mexicano. Más que un bar, es un club que muestra una gran diversidad cultural, donde puedes escuchar de la misma manera que hablan alemán, inglés y español. El mezcal ha sido denominado como su bebida ícono del lugar y es bien acogido por los lugareños. Los fabricantes de La Lupita son un grupo de amigos que se quedaron varias veces en México para estudios o trabajo, conocieron el país, a su gente, y ahora tratan de llevar un poco de ese espíritu.
Los miembros del Lupita-colectivo solían trabajar entre otras actividades en las regiones rurales de Sur-México, sobre todo en Oaxaca, el centro del mezcal.

Por un México saludable



Por segundo año, se llevó a cabo la Segunda Carrera SPLENDA, donde las familias mexicanas no sólo pudieron disfrutar de un momento de unión y convivencia, sino que también unieron sus pasos para luchar contra dos de los problemas que más aquejan a la población mexicana: la diabetes y la obesidad.
La carrera estuvo dividida en tres categorías: 5K, 10K y caminata familiar. Todo esto se llevó a cabo en el Circuito de Ciudad Universitaria. Todos los recursos obtenidos de las inscripciones fueron destinados a dos importantes Instituciones que trabajan en pos de la salud y la calidad de vida.



Elegante añejo

Tequila 1800 ganó el primer lugar del reconocido galardón Diosa Mayahuel 2009 a la Excelencia Tequilera, en la categoría de añejos gracias a sus características. Su aroma y sabor amaderado, con notas a vainilla, canela, caramelo y chocolate; su color ámbar obscuro, fruto de su añejamiento en barricas de encino americano y roble francés son característicos de los licores auténticamente añejos. Dicho distintivo es otorgado a los mejores tequilas en sus distintas categorías 100% agave por la Academia Mexicana de Catadores de Tequila A.C.

Centro de Documentación en Cocina Mexicana

Con el fin de dar a conocer la investigación gastronómica que se ha gestado en México, surgió el portal gastronómico Culinaria Mexicana, www.culinariamexicana.com.mx, el cual agrupa en sus contenidos a todos quienes promueven y mantienen la tradición de la vasta cocina mexicana. Además, cuentan con un Centro de Documentación, que abre las puertas a estudiantes de gastronomía, a quienes deseen asesorías o contactos con gente especializada por temas, así como bibliografía de la gastronomía nacional.



Aprenda a hablar francés



Para esta temporada de calor, Perrier y Hartland Villa presentan un diseño de etiquetas edición especial denominado Conversations, donde enseña a sus consumidores frases típicas para ligar y conocer gente en diferentes momentos del día. Este concepto refiere a pláticas, diálogos y creativos juegos de palabras en clásicos y distintos momentos de consumo en la capital francesa como: Terrace Conversations, Paris Chic Conversations y Night Conversations. La mancuerna entre Perrier y Hartland Villa se debe a la búsqueda de una fusión exacta entre encanto y alegría, frescura y ritmo, humor e inteligencia.

Ganan tres Gourmand Award

La mancuerna conformada por Ambar Diseño, casa editorial, junto con Estudio Urquiza Fotógrafos y un gran equipo de trabajo, da frutos importantes para México al recibir con mucha alegría y agradecimiento en Paris, Francia, tres Gourmand Awards, los cuales son un reconocimiento internacional a los mejores libros del mundo en el ámbito gastronómico.

Estos libros plasman y resaltan el cariño de los mexicanos hacia sus costumbres gastronómicas, el placer de dar, de compartir, de preparar la mesa y servir. Los tres libros ganadores: La vainilla mexicana, Porque comer es un placer y Lunch: menús balanceados y divertidos para niños de preescolar.

Ambiente y estilo amigable

Dinámico, relajado, fresco y amigable se presenta Chiringuito, un restaurante en la zona de Polanco especializado en la auténtica cocina española con una amplia gama de vinos y cócteles. El restaurante trata de resaltar estos cinco elementos: ubicación, servicio, música, ambiente y comida.

Cada platillo es elaborado con ingredientes y productos españoles atendiendo la receta original para ofrecer los sabores tradicionales en porciones generosas. Ensaladas, quesos, montaditos, croquetas, pinchos, carnes y pescado.

Se compromete

Recientemente el Grupo Presidente recibió el Distintivo H (certificado respaldado por las secretarías de Turismo y Salud federales) en sus más de 50 restaurantes y bares. Esta distinción avala una operación segura y responsable, propuestas gastronómicas únicas de la cocina internacional y mexicana contemporánea.

La decisión de participar a nivel corporativo en el Programa "H" que cumple con la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004, se tomó para reafirmar la cultura de calidad y mejora continua con el fin de estar a la vanguardia y al nivel de los mejores hoteles y restaurantes del mundo.



Entrevista *Expo elgourmet.com* con BORJA BLÁZQUEZ

María Teresa González

En las costas de San Sebastián, caminando por las rocas y persiguiendo cangrejos, el niño Borja Blázquez imaginaba que conocería el mundo por tierra y por mar. Conforme fue creciendo, fue encontrando en la cocina y la navegación, caminos profesionales que hicieron realidad aquel propósito. Actualmente Borja es conductor del canal elgourmet.com, señal que llega a más de 20 países, participa en exposiciones gastronómicas de toda América Latina, está creando sus propias escuelas de cocina y del 24 al 26 de septiembre estará en Ciudad de México para dar clases en la *Expo elgourmet.com*, que se llevará a cabo en el Centro Banamex.



Ya antes participaste en la feria gastronómica del canal, ¿qué te gusta del evento?

Borja Blázquez: La *Expo elgourmet.com* en el DF va a ser una gran oportunidad para tener un contacto directo con el público mexicano, compartir experiencias gastronómicas y responder a las dudas que siempre se generan a partir de cocinar. Yo creo que lo más importante es la posibilidad de interactuar personalmente con todos los amantes de la gastronomía que se acerquen. Por otra parte en la *Expo elgourmet.com* podemos encontrar stands de productos y empresas de alimentación y bebidas que terminan de enriquecer al visitante y de actualizarle gastronómicamente hablando. Va a ser un enorme placer gastronómico y personal, seguir compartiendo personalmente, recetas de cocina mediterránea y conceptos de química culinaria.

Dado que ya has estado en México ¿qué te gusta de nuestra cocina?

Borja Blázquez: Lo que más me gusta de la cocina mexicana es que toda la sociedad vive en torno a la gastronomía. Reunirse en familia, cocinar y festejar días patrios cocinando y comiendo es algo muy vuestro. Para mi es uno de los grandes valores de vuestra cultura que aprecié y disfruté de su cocina tradicional, México tiene mucho de todo esto. Me encantan los chiles en nogada, la tortilla azteca, el picante y el maíz, la cocina mexicana es una de las grandes cocinas del mundo sin duda alguna.

Borja muchas personas han visto tus programas en el canal desde hace 8 años, con programas como Maremagnum y Alquimia ¿Qué ha sido para ti estar en la señal, qué otros programas te gustaría realizar?

Borja Blázquez: Poder desarrollar mi trabajo en la televisión es un placer enorme. Cuando das alguna clase de cocina lo que haces es enseñar a que otros den a otras personas, y cuando estás en *elgourmet.com*, estás enseñando a 10 ó 15 millones de hogares a dar amor, nutrientes y cariño a través de las recetas. Esto para mi es algo muy importante y motivo por el cual me siento orgulloso todos los días. Me gustaría seguir realizando programas especiales como Velero al Caribe o Alquimia. La idea de mostrar al cocinero navegante que recorre culturas gastronómicas, teniendo esos paisajes y ese desafío en el mar, también me seduce mucho y es algo bastante singular dentro de las propuestas gastronómicas en tv. Por suerte amo los viajes, la cocina y además tengo mucho espíritu naútico y aventurero.

Con todas las actividades que efectúas, has podido conocer la riqueza culinaria de distintos lugares del mundo, con todo ese bagaje cultural ¿qué es para ti cocinar?

Borja Blázquez: Para mí la cocina es una manera de vivir, no soy cocinero como profesión u oficio, soy cocinero como filosofia de vida, cocino en todos los aspectos de mi vida y casi siempre miro la vida a través de un vidrio gastronómico. Sé que hay muchas personas que opinan que la cocina es un arte, a mi eso de ser artista lo veo como algo grande para mi, así que prefiero autodenominarme artesano. La cocina también es una ciencia, es una manera de comunicar, de dar, de hacer sentir bien a uno mismo y a los demás.

¿Qué recomendaciones puedes dar a las personas que quieren ser chefs profesionales?

Borja Blázquez: Lo más importante es amar mucho este trabajo, tener sensibilidad para los sabores, pero firmeza en el compromiso de ser limpio, ordenado, puntual, buen compañero y cuando te toque, buen líder. Esta es una profesión que da la posibilidad de viajar por el mundo entero, siempre hay trabajo para un cocinero y uno cocinando puede llegar desde cero ingreso hasta donde uno quiera, siempre y cuando se esfuerce lo necesario.


expo elgourmet.com
méxico 2009
para los amantes del buen vivir
3a edición
del 24 al 26 de septiembre
Centro Banamex
2da. Copa Estudiantil
Vanguardia Gastronómica
Coronado
¡Participa!
2da Copa Estudiantil Vanguardia Gastronómica Coronado
conoce los detalles en www.expoelgourmet.com.mx
PRAMER
am vission
Boletos en
ticketmaster.com.mx
Liverpool
fábricas de francia
MEGA
gandhi
5325·9000
(55) 51715298 y 51715300, escríbanos a: expoelgourmetmx@elgourmet.com o visíte: elgourmet.com
Splenda
LA SUIZA
SANTO TOMAS
Desde 1888
Ambrosia
CCA
KitchenAid



Lo
Lúdico y delicioso

POR FABIOLA DE LA FUENTE



En la calurosa Villahermosa, yace un templo del buen comer llamado Lo, que con sus cientos de detalles no sólo deleita el paladar, sino también la vista.

Al entrar, el comensal es recibido por un tapete de piedras que forman un círculo, una blanca y las demás negras que representan el maíz, los granos de cacao y las formas que hace una gota al caer sobre el agua.

Lo en lengua chontal significa, "niño", "joven", "chamaco", y refleja en su totalidad el sentido lúdico que implica la infancia. Y es que sólo basta conocer a su chef, Aquiles Chávez, irreverente y muy divertido, para comprenderlo todo. El proyecto fue creado tanto por Aquiles, como por sus socios Oralia Brabata y Juan Carlos Castillejos y pretende mostrar la cocina tabasqueña con un toque contemporáneo brindado por técnicas y elementos de la cocina internacional.

La decoración y arquitectura del lugar están basadas en los usos y costumbres de los tabasqueños y aunque podría parecer muy local, una vez que a los visitantes foráneos se les explican los conceptos, todo adquiere sentido. Cientos de detalles como la terraza que emula un típico restaurante de playa, los nombres en las filipinas de los meseros y cocineros, incluyendo la filipina del chef que dice "El chef Aquiles", la barra de bebidas hecha en madera, que está inspirada en los locales comerciales de mercado de antaño o bien los elementos decorativos modernos como la pantalla de plasma en el salón privado que muestra un *loop* de escenas típicas tabasqueñas, logran un contexto muy particular, colorido y atractivo para el comensal.

Para comenzar la experiencia, no se puede perder los martinez de sabores muy mexicanos como coco, horchata, jamaica y



El chef Aquiles Chavez, con su ya característico mostacho.// Martinez y Margaras, las bebidas favoritas de la casa.





el ultracolorido de matalí (una planta local), o bien las márgaras, primas de las famosas margaritas, elaboradas con elementos muy locales como el habanero, la chaya (súper recomendable), el chamoy, la pitahaya o el tamarindo.

La carta, no muy extensa, cambia cada dos meses, aunque hay una selección de favoritos que siempre permanecen: el Crujiente de pejelagarto con chile color y chile dulce ($ 95) presentado con tostadas hechas a base de plátano macho; la otra Sopa de tortilla ($ 65) con un caldo de base muy bien confeccionado, elaborado con el tiempo e ingredientes que requiere una buena sopa; el *Steak* de robalo con yuca al mojo e infusión de lima-limón ($ 210) y la Panetela de coco con espuma de horchata ($ 58) que ha sido un éxito desde que la pusieron en la carta. Todos muy recomendables.

Asimismo, dentro de la selección de platillos hay algunos que fungen como homenaje a chefs reconocidos de todo el país, que visitan el restaurante durante los festivales que se organizan por temporadas, y que comparten sus recetas con el chef Aquiles.

Los ingredientes que usa son de primera calidad, y asegura, la mayoría son locales, o por lo menos mexicanos, ya que busca fomentar el crecimiento de productores de la región.

Lo, podría decirse es uno de esos secretos culinarios bien guardados que bien vale la pena descubrir si se está en Tabasco.

DATA

Lo, cocina de autor
Av. Paseo Tabasco 715
Villahermosa, Tabasco
Tel. 315 97-60



Holiday Inn
EXPRESS®
Mexico Reforma

Paseo de la Reforma #208
Mexico city, 06600 Mexico
Hotel Front Desk: 52-55-91505900
Hotel Fax: 52-55-91505901
www.hiexpress.com/mexicoreforma
reservaciones@horusmx.com

reserva con confianza
www.hiexpress.com/espanol

Corazón de alcachofa
directo de tierras tapatías

POR ANA SALDAÑA





Directamente de Guadalajara llega a la Ciudad de México este restaurante que entiende la complejidad del ingrediente del cual toma su nombre. En Guadalajara, Corazón de alcachofa se ha posicionado como un local que utiliza insumos de primera calidad y que elabora preparaciones diarias basándose en la disponibilidad y estacionalidad de los productos.

Era un jueves a la hora de la comida y el lugar estaba lleno. Llegué sin reservación y me guiaron a una de las últimas mesas disponibles ubicada en el interior del local. Inmediatamente me percaté de que el interior era mucho más oscuro que el alumbrado patio para fumadores. La ubicación de la mesa fue desafortunada, entre un baño, el tiro de la cocina y el patio. A mi lugar llegan aromas a cigarro combinados con los vapores de la cocina, los cuales rápidamente impregnaron mi ropa. Recomiendo ampliamente hacer una reservación para asegurar una mejor ubicación.

Cualquier desencanto con el local fue olvidado al probar sus preparaciones y experimentar el servicio. Durante la comida, pasaron varias veces por mi mesa tanto el mesero, como el capitán y me preguntaron si todo estaba bien. El servicio fue atento y nunca atosigó, al contrario, invitaba a sentirse acogido. Además han cuidado otros detalles: no sólo se mudó el chef Mario Llamas al DF para traernos los mismos sabores que ofrece en su conocido restaurante en Guadalajara, sino que también trajo con él cubiertos, mantelería y hasta aguas embotelladas.

En lugar de menús, utilizan unos grandes pizarrones. En ellos, apuntan las preparaciones del día, así como a un costado el número de platillos disponibles. Este método fue bienvenido, ya que es el perfecto remedio para evitar la frustración de pedir algo que está agotado.

De entrada pedí un Chicharrón alcachofa ($ 105), ampliamente recomendado por el mesero. El platillo constaba de unos doraditos y crujientes trozos de chicharrón elaborados a base de la grasa de la carne de res, aderezados con un poco de soya y





Espárragos patrullados, una de las entradas más solicitadas.// Cabrería al grill, un corte jugoso y de buenas proporciones.

DATA

Corazón de Alcachofa
Altavista 15
Col. San Angel Inn
Tel. 5550-5002

limón. Al probarla me recordó a los trozos saladitos de carne seca frita tan acostumbrados en el norte del país. Este platillo fue ideal para botanear.

Para acompañar mi comida, escogí una media botella de un vino tinto francés, Les Violettes ($ 210). La carta de vinos es amplia y ofrece opciones para todos los bolsillos. Además, la *sommelier* me comentó



que cuenta con servicio de descorche de $ 300 pesos por botella.

Después llegó a mi mesa una Pasta casera con salsa pomodoro ($ 115) terminada con queso parmesano finamente rallado. La pasta, con una consistencia más elástica característica de su elaboración artesanal, combinada con la espesa salsa de tomate, estaba deliciosa. Además pedí una Carne de cabrería ($ 355), que según me contaba el agradable mesero, es añejada en el mismo restaurante. Al probarla, inmediatamente percibía el carbón. Era evidente que el corte no sólo estaba preparado adecuadamente y con el término que lo pedí, sino que contaba con una buena distribución de grasa y era de buena calidad.

Para terminar, de postre probé una Tarta tatín con helado ($ 70). La crujiente base con aromas a almendra venía acompañada de una dulce y suave manzana completa, estratégicamente colocada para aparentar un pastelillo.

En conclusión, es un restaurante donde más que la ubicación o decoración, lo importante es la comida y el servicio. Es un lugar donde se sirve comida honesta que, al igual que su nombre, llega al corazón.

LIPP
La brasserie
129 años enalteciendo la gastronomía francesa





Ubicado dentro del Hotel
JW Marriott de la Ciudad de México

Campos Eliseos, Zona Hotelera Polanco
Tel: 5281-3434 / 5281-3538 / 5999-0000
www.lipp.com.mx.
CONTAMOS CON TERRAZA
ABIERTO: Lunes a Domingo de 7:00 am a 3:00 am

EL LUGAR IDEAL PARA CENAR
DESPUÉS DEL AUDITORIO





Lunaia,
con más de una década

POR SOFÍA KLICHE — FOTOS DE FERNANDO PENA

Este mes, Lunaia celebra 11 años de cocina en el circuito montevideano. El restaurante tiene nombre y apellido: Javier Scala. Él prepara todos y cada uno de los platos, elabora la carta y las recomendaciones del día, y fue también el que decidió seguir durante años con la propuesta que caracteriza a su local: ofrecer pescados, mariscos y pastas.

"La propuesta siempre fue la misma. Pero buscamos otras cosas. Me dijeron que estaba loco por no ofrecer carnes en una ciudad como Montevideo. En mi casa siempre estuvo presente la cultura de los pescados y mariscos, y durante los cuatro años en los que viví en Italia aprendí a cocinar cosas que, en su momento, acá no se veían tanto", dice Scala.

El lugar es pequeño, acogedor y para sentirse como en casa. "Me gusta que la gente que viene a comer se fije en los pizarrones y diga: 'Hoy quiero comer aquello que sugiere Javier'", confiesa.



Si bien hay una carta, son las sugerencias del chef lo que varía más, con recomendaciones del día o la semana como una brótola fresca con alguna salsa especial, o unos raviolones rellenos de queso de cabra.

Entre las entradas, se destacan los chipirones encebollados y los chipirones con tomates frescos, además de las *bruschettas* ($ 130 con tomate fresco) con pan casero.

Las pizzetas y los calzones son hechos al estilo italiano, a la piedra, con distintos sabores. También hay platos que, por supuesto, han sido los más pedidos durante años en Lunaia; en primer lugar, los ñoquis de papa, y luego los clásicos raviolones de espinaca o los medallones de jamón y muzzarella. Las pastas son siempre caseras (rellenas, entre $ 180 y $ 200), hay variedad de cazuelas (mariscos, mejillones o calamares), los pescados (del día, con distintas salsas, entre $ 250 y $ 320) han ido variando a lo largo del tiempo, y los platos con mariscos siempre han tenido mucho éxito, sobre todo los *malfattis* con frutos del mar (frutos del mar en cazuela o con pasta, $ 250).

Si bien no hay carnes en la carta, la excepción es el plato de ossobuco con *risotto*, que ya hace un par de años se viene haciendo un lugar en Lunaia.

Para terminar, algún helado y un buen café, porque (para desilusión de algunos) no hay carta de postres.

Los 29 de cada mes, el restaurante prepara sólo ñoquis caseros de papa, para acompañar con diferentes salsas y maridar con algún vino nacional o importado. "Se hace todo en el momento. La comida es verdaderamente artesanal", concluye Scala.

BRUSCHETTAS. // RISOTTO.

DATA

Dirección: Burgues 3394. Uruguay, Montevideo.
Teléfono: 208 9974.
Lunes a sábados, de 12 a 15, y de 20 a 23.
No aceptan tarjetas.
Conviene reservar.


Cómete la vida entera
con Splenda
Endulzante Sin Calorías
Cuando Pienses en Azúcar
Usa SPLENDA®.
Prepara tus postres, frutas y bebidas preferidas para toda tu familia,
sin todas las calorías del azúcar. Así podrán disfrutar de algo dulce
mientras viven sanamente. Porque SPLENDA® Endulzante Sin Calorías
está hecho del azúcar, sabe a azúcar, pero no es azúcar.
Ahora que ya lo sabes endulza tu vida con SPLENDA®.
www.splendaenespanol.com





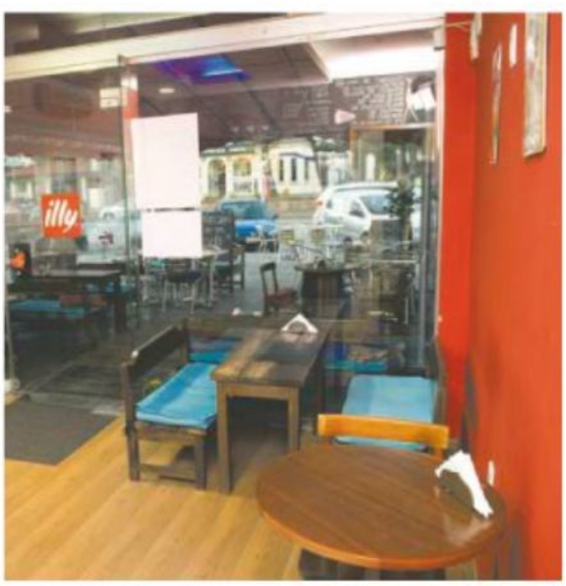


A la Folie,

locura que crece

POR SOFÍA KLICHE — FOTOS DE FERNANDO PENA

Los chilenos Daniela Newman y Sebastián Berti están al frente de A la Folie, el pequeño café-restaurante ubicado en el corazón de Carrasco. Para desayunar, hacer un *brunch*, almorzar, tomar el té y –de jueves a sábados– , también, para cenar, este espacio va poco a poco tomando la forma que sus dueños quieren darle, adaptándose a su propia locura, como lo indica el nombre.



Una de las paredes del lugar hace también de gran carta. Ahí está escrito el menú, para poder verlo desde cualquier parte. Afuera hay dos pizarrones más, con las propuestas del día o algún plato especial.

La propuesta de A la Folie es más bien de cocina mediterránea, con los clásicos europeos. Para el desayuno, Newman sugiere, por ejemplo, *croissants* con jugo de naranja ($ 80), un cortado ($ 60), una *omelette* de jamón y queso ($ 90) para comer algo más contundente, o una ensalada de frutas ($ 70).

Para el *brunch*, esa media mañana más cerca del almuerzo que del desayuno, lo ideal es un sándwich de pan ciabatta relleno de ave con vegetales y una salsa de curry ($ 125); o uno relleno de *mousse* de atún, más fresco. Para el mediodía, también puede ser una ensalada La Folie de hojas verdes y con tres tipos de quesos –cabra, *gruyère* y parmesano– con tomates cherry, jamón crudo y brotes de alfalfa ($ 210), o una ensalada con salmón chileno ($ 230).

Las sopas ($ 110) son otra buena opción, caseras y de varios sabores; verduras, espinacas, leche de coco, o de tomates. Las *quiche* Lorraine con ensalada y las pizzas estilo americano, bien delgadas, también forman parte de la carta, que cambia cada tres o cuatros meses.

Luego están los *risottos* –de vegetales, de pollo, de jamón serrano con queso de cabra–, el salmón, el *roast beef*, el pollo al wok, la lasaña de vegetales o los espaguetis.

Para el postre, los clásicos *brownies* con helado, tarta de manzana o las *cheesecake* ($ 120) de maracuyá o de fresa.

Si de ir a tomar el té se trata, hay *waffles* con diferentes salsas ($ 80), panes de chocolate y otros tipos de panes caseros –de almendras, de ciruelas, de miel– que van bien con los licuados naturales.

El lugar es bien colorido, algunos cuadros en las paredes decoran el espacio, las mesas de afuera tienen mantitas para poder taparse en invierno y el próximo paso de A la Folie es implementar servicio a domicilio y para llevar.

ENTRADA: ***TARTAR*** **DE SALMÓN. // PLATO PRINCIPAL:** ***RISOTTO*** **CON JAMÓN SERRANO Y QUESO DE CABRA. // POSTRE:** ***STRUDEL*** **CON SALSA DE ARÁNDANOS Y CREMA DE CANELA.**

DATA

Dirección: Arocena 1627 esquina Otero.
Uruguay, Montevideo.
Teléfono: 606 1006.
Abre todos los días de 8.30 a 21. Jueves, viernes y sábado, el horario se extiende hasta la medianoche.
No aceptan tarjetas.
Conviene reservar.


¿Intestino perezoso?
Regúlalo naturalmente.
Los laxantes de acción irritante vuelven perezoso a tu intestino. Metamucil regulariza tu organismo de manera segura y suave pues es fibra 100% de origen natural. Regularidad natural con Metamucil.
AHORA EN SOBRES
Metamucil
Naranja
100% natural
No se administre a menores de 6 años. Si persisten las molestias, consulte a su médico. No.093300201C1137





Pedro
hecho de maíz chinampero

VISITAMOS EL CANAL DE CUEMANCO PARA DESCUBRIR UN VERDADERO PARAÍSO: UNA DE LAS MILENARIAS CHINAMPAS DE XOCHIMILCO, LEGADO DE GENERACIONES. TESTIMONIO Y EMOCIONES DE UNO DE SUS PROTAGONISTAS PRINCIPALES.

POR OMAR Y MARIANO SANDOVAL

No estamos hechos de tierra como se dice en la Biblia, estamos hechos de maíz; me lo decían desde que empecé a crecer. Primero, hicieron hombres de barro pero fueron malos y la fuerza creadora los destruyó. Esa misma fuerza tomó una bola de maíz blanco y una bola de maíz amarillo, las juntó, las amasó y con eso dio vida al primer hombre. Por eso, (el maíz) es sagrado porque estamos hechos de él. Solamente una persona que siente y que piensa así puede cuidar al maíz".

Lo anterior es una de las primeras sentencias con la que nos recibe Pedro Méndez Rosas, después de recorrer a la manera tradicional el canal de Cuemanco para descubrir su paraíso personal: una de las milenarias chinampas de Xochimilco, legado de generaciones.

Con voz firme y profunda nos comparte que es descendiente de la familia Atlilic, del barrio de Coloacatzingoatlilic que quiere decir "en el agua negra donde habita la gente importante". Esa gente eran sus abuelos, a los que cita constantemente como una forma de rendirles tributo.

Desde hace miles de años sus abuelos han trabajado el llamado maíz chinampero. "Sembrar maíz es parte de mi vida, cultivarlo, cosecharlo, para mí eso es lo que significa el maíz. Esto es una forma de vivir, el negocio se queda aparte, es importante pero no es lo primordial", señala Pedro como si se tratara de una poesía que canta debajo de su sombrero.

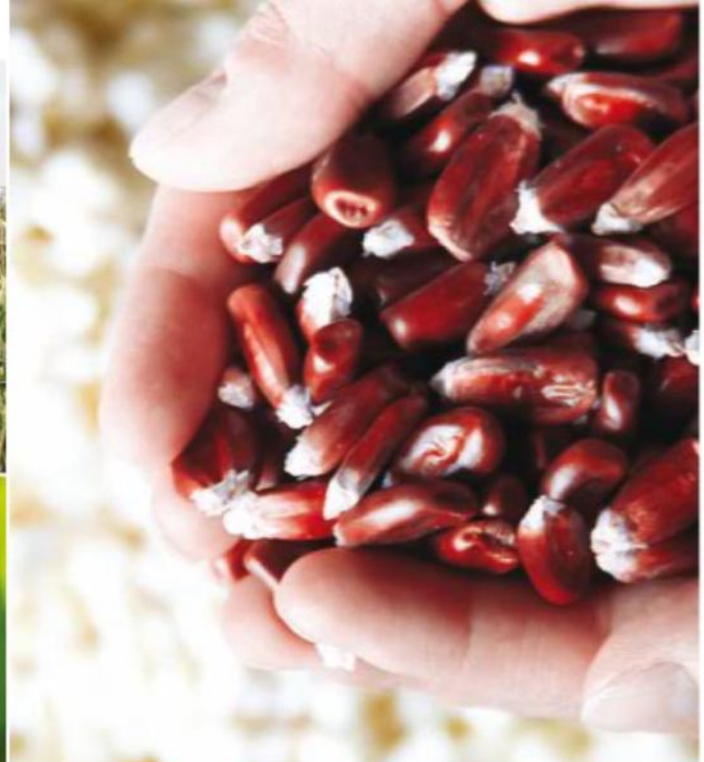
Mientras una choza nos cubre de un sol entero que quema, Pedro nos ilumina con cada palabra de la que se desprende generoso. "En una ocasión un guerrero que descansaba en Acalpixca se quedó dormido, soltó su escudo de madera y lo dejó danzando sobre el agua para siempre. Al poco tiempo empezaron a crecer plantitas, allí nació la idea de hacer chinampas".

Como si de un testigo se tratara, nos confiesa que sus abuelos cortaron ramas de árbol, tules y carrizos que entretejieron como hilos para formar una balsa, llamada *chinamitl*. Al sembrar una planta sobre la balsa crearon un jardín flotante. Chinampa fue el nombre con el que bautizaron a ese cultivo, que en lengua náhuatl dice "sobre el *chinamitl*". Su piel y su alma no se distraen pues pronto afirma que el primer cultivo que se hizo en una chinampa fue de maíz.

"Había muchas formas de sembrar el maíz. La primera se hizo sacando lodo del fondo del lago que ubicaron sobre pequeños







MAÍZ CHINAMPERO ROJO, UNA DE LAS VARIEDADES MÁS COTIZADAS EN EL MERCADO CULINARIO.

"Sembrar maíz es parte de mi vida, cultivarlo, cosecharlo, para mí eso es lo que significa el maíz. **Esto es una forma de vivir, el negocio se queda** aparte, es importante pero no es lo primordial".

Pedro Méndez Rosas vende maíz, arúgula, calabaza y brócoli a restaurantes y casas a través de Productos de la chinampa, www.delachinampa.com

camellones, dejándolo secar. Con el lodo seco hicieron cuadritos y sobre ellos colocaban las semillas. Cuando la semillita había germinado y crecido un poco, la pasaban a la tierra, a su lugar definitivo. De esta forma, se ganaba tiempo al tiempo, decían los abuelos, en lo que el terreno empezaba a trabajarse, el maíz ya iba creciendo. Se habían ganado dos meses (...)", relata como si de una travesura se tratara.

¿Les gusta el chile? Es el ancla que nos regresa al presente en forma de pregunta. Una mujer frente a una olla nos prepara esquites con maíz claro que acompaña con epazote, cebolla y manteca. Entonces, el deseo aprieta el apetito del manjar que se avecina.

No hay fotos de familia, no hacen falta pues su herencia se revela todo el tiempo y recuerda con alegría que su abuelo al cosechar la primera mazorca la abrazaba y la besaba. Otras señoras le cantaban, lo adoraban, lo cargaban como si fuera un niño.

Pedro brinca con certeza entre la historia, con encanto explica que los xochimilcas se arrancaban la piel para evocar fertilidad en sus sembradíos de maíz.

Siguiendo sus palabras nos alejamos de la choza para pisar la chinampa. Nos guía en ese universo y retoma "el cultivo del maíz es anual, se siembra en enero y se cosecha incluso desde junio. La chinampa no pierde el tiempo, mientras el maíz ya no se puede dar se puede sembrar otro cultivo (...)".

Pedro se entrega a cada paso y como semillas va dejando secretos al andar. "El maíz tiene maña, hay que tocarlo. Si está tierno no se puede comer, tiene que estar más durito. Se tiene que ir calando. Si entra un animal es que ya está listo, porque el animal es más inteligente que nosotros", dice mientras se cuela como agua entre los dedos dentro de los maizales.

De pronto la tierra se acaba y frente al agua nuestro anfitrión afirma que no está contaminada, sino que está revuelta únicamente. "Los peces, variedad de la carpa asiática, son los culpables de la oscuridad de esta agua pues a su paso revolotean el fondo para devorar las raíces de los ahuejotes".

Sin embargo, Pedro deja ver su arista más crítica citando a los expertos que concluyeron que el agua de este lugar nunca fue clara. Por ello, sus abuelos al nombrar este lugar hicieron referencia a su negritud.

Su chinampa ha sido cuna de maíz rojo, azul, claro y amarillo. Este último fue el primero en sufrir el embrujo del maíz transgénico, pues "es el que más aguanta, el que más crece, el que hecha los granos más grandes, por eso fue el primero que tomaron, la mayor parte se mezcló y se perdió" argumenta entristecido.

Pedro se pierde en el desasosiego: "He visto gente que llora cuando le dicen que hay una variedad del maíz que puede matar a los demás: el transgénico. Ése, trae un gen que se transmite a través del polen y que hace que las otras variedades de maíz adopten ese gen. Este gen tiende a volver estéril a la planta que poliniza".

Su voz pierde ritmo y se convierte en grito, "cuando lo supe a mí sí me dio horror. Estamos ante el borde del final, eso es lo peor que puede pasar. Destruirá a los hombres pues nosotros estamos hechos de maíz, si nosotros no consumimos maíz nos vamos a morir".

El sosiego le vuelve al reconocer que los granos de cultivo orgánico no son uniformes en color y que se plagan de animalitos,









Entre los maizales: Omar Sandoval, Pedro Méndez y Mariano Sandoval.

claves que suelta como advertencias que retumbarán en futuras ingestas de maíz de quien lo escuche.

Con decisión advierte que no está certificado como orgánico porque siente que no lo necesita pues tiene en su bolsillo la confianza que se ha ganado entre la gente. Su silogismo es contundente pues la confianza pesa más que cualquier papel.

Al acercarse a sus otros amores, distintos cultivos que acompañan al maíz, a Pedro se le escapa una sonrisa "la tierra te cobra tributo, decía mi abuelo, primero comen los ratones, después los rateros y después nosotros".

Por ello, lanza la cabeza al cielo y con picardía anuncia que "hay que observar la luna, el sol y las nubes; cómo viene el tiempo; cómo nació la luna. Hoy va a nacer la luna, va a aparecer después de que desapareció por dos o tres días, viene a crecer, a menguar y a morir. Nos basamos en eso para nuestros cultivos, el animalito sigue ese ciclo. A la naturaleza hay que saberla entender, si aprendes y sabes cómo se mueve tienes una gran ventaja sobre las cosas".

> "El maíz tiene maña, hay que tocarlo. Si está tierno no se puede comer, tiene que estar más durito. Se tiene que ir calando".

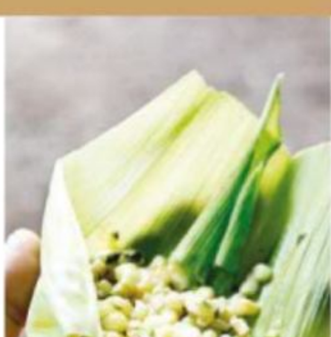
Pedro reconoce sin pena que su producción es muy pequeña "no levantamos de maíz en grano más que como una tonelada, porque la mayor parte la cortamos en elote".

De apoyos externos dice que le piden documentos, que demuestre que siembra una variedad de maíz local, una muestra para estudio, que se constituya, que no aplique químicos. "Esos apoyos nunca llegan. Te piden muchas cosas, pierdes mucho tiempo, te aburres en la burocracia y no te prestan la cantidad que se requiere" y al hablarlo se vuelve a aburrir en un bostezo.

Pero sus palabras lo espabilan una vez más: "Nos ayudaría mucho que la gente volteara y supiera apreciar lo que vale el maíz chinampero".

Desconfía de aquellos que nombran a Xochimilco área natural protegida y después se contradicen al regalar grava para construir casas en el paraíso.

El sol no descansa, nos olvidamos de él al devorar esquites en hojas de maíz, y de cuchara sirve la punta que cortaron de la misma hoja. Cita a Zapata, recuerda a Benito Juárez y a Porfirio Díaz, habla de ciencia y de conciencia, de realidad y de mitos. Su esperanza es sólo palabra pero con tantas ganas que se toca "no tengo hijos pero me gustaría tenerlos, los voy a educar a la forma antigua para que sigan la tradición chinampera".





McCain

Cosecha Selecta

Fresca selección todo el año

Descubre el arte de cocinar delicioso, fácilmente

Y tú, ¿ya conoces **McCain** ***Cosecha Selecta***? Qué esperas, prueba la línea de vegetales congelados que además de ofrecerte la más alta calidad y una amplia variedad, te permite ahorrar tiempo al preparar tus platillos.

Sopa de elote con papa

Porciones: 8

INGREDIENTES

- 2 tazas de **McCain** ***Cosecha Selecta Elote***
- 2 papas lavadas y cortadas en cubos de 1 cm
- 3 cucharadas de cebolla finamente picada
- 125 g de tocino frito, picado
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 1/2 tazas de crema
- 2 cucharadas de perejil o cebollín finamente picado y desinfectado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN

> Coloca en una olla el aceite y la mantequilla, añade la cebolla y saltéala hasta que esté translúcida.

> Agrega las papas y **McCain** ***Cosecha Selecta Elote***, cocina durante 5 minutos y después baja el fuego; añade cuatro tazas y media del caldo y guisa hasta que se cuezan.

> Coloca la crema en un recipiente y ve agregando, poco a poco, una taza y media del caldo de pollo y las papas; mueve constantemente hasta integrar bien todos los ingredientes.
Ya que esté temperada, viértela en la olla.
Agrega sal y pimienta.

> Sirve y decora con el cebollín y tocino picado.



Elige tu ingrediente o combinación favorita y descubre la forma más fácil, práctica y saludable de cocinar.



01800-0-MCCAIN (622246) **www.mccain.com.mx**


NVENIDO A LA FAMILIA

Lo fantástico
del realismo

ENTRE PLATILLO Y PLATILLO, RAFAEL PÉREZ GAY CONFIESA SU AMOR POR LA CIUDAD DE MÉXICO Y TODOS SUS PLACERES. HISTORIAS DE UN HOMBRE APASIONADO POR EL PERIODISMO Y LA LITERATURA.

POR EDGAR FERNANDO CRUZ
FOTOS DE FERNANDO GÓMEZ CARBAJAL

Rafael Pérez Gay es escritor, un periodista literario que con sus crónicas y artículos en suplementos culturales ha enriquecido el viaje de la información; con la palabra escrita ha creado múltiples imágenes y situaciones en cuentos y novelas.

Director de la revista Nexos, director de la editorial Cal y Arena, estudioso del siglo XIX mexicano, experto en literatura francesa y amante de la cuidad de México y sus épocas. Es uno de esos periodistas intelectuales cuya plática nos lleva de la reflexión a la ironía, es también un conversador nato, pero sobre todo un apasionado de la vida. Nos citamos en la esquina de Masaryk y Temístocles, en Polanco, en el restaurante Controne, para comer con el pretexto de conversar. Controne es un sitio singular por su historia, de la cual vale la pena hablar. Nació en homenaje a Filippo Controne, italiano que huyó de su país para ubicarse en Chicago y cocinar para Al Capone y la mafia; los platillos corresponden a aquella época de los años 20, evocadores y dignos de aquellos exigentes paladares.

EFC: ¿Tus bebidas favoritas?

RPG: ¡El whisky! Entre mi papá y yo nos aficionamos al *single malt*, servido en vaso corto desde luego. Mi papá me dijo que hay que dejar de tomar el whisky en esos floreros que los gringos llamaron "jaiboles", y que hay que tomarlo corto. Me gusta el Glend Fidish 15 años, el Glenlivet y el Macallan.

EFC: Sé que te gusta la ciudad e México y que hablas mucho de ella. ¿Te agrada Polanco?

RPG: Me gusta la arquitectura de los años 40 y 50, su aire de los años 50. Durante algún tiempo me enemisté con la zona porque era sinónimo de pretensión y consumo desmedido, pero ha logrado un equilibrio, hay buenos restaurantes, se come bien, me gusta venir a Polanco.

EFC: ¿De dónde te viene el amor por esta ciudad?

RPG: Yo tengo dos vertientes, una, que he estudiado sobre la ciudad, pero este conocimiento sería inútil si no lo vives. Descubro la Ciudad de México porque siendo un niño, mi madre, me llevó al parque España a ver una placa conmemorativa al pie de un ahuehuete. Yo soy ese niño de 9 años que en 1966 miró la placa inaugural del parque España de 1921 por mi abuelo Herminio Pérez Abreu, presidente municipal de aquel tiempo y con esta historia yo empiezo a querer a esta ciudad. Yo viví en La Condesa, un barrio dentro de la Ciudad de México que tenía estanquillos, el peluquero, el tintorero, la panadería, la paletería, la tiendita de los dulces y el policía de





Cazuela de pulpo en Salsa Pomodoro

barrio. Así inicia mi historia con este lugar. Yo he dicho antes que somos las ciudades que hemos perdido, sin duda nos hemos transformado junto con la urbe.

EFC: ¿Cuándo decides estudiar la ciudad formalmente?

RPG: Realicé una investigación sobre siglo XIX mexicano y cuando podía me escapaba a la cuidad para saber qué pasaba en los inicios del Porfiriato y asi leí a Manuel Gutiérrez Nájera, uno de los grandes cronistas de la ciudad de México, quien hace la gran descripción de los altos porfirianos, la alta sociedad de la Capital. También leí a otro de los grandes cronistas que es sin duda Ángel de Campo "Micrós".

EFC: Tú fuiste niño de los años 60... ¿Cuáles eran los juegos mexicanos? ¿Cómo se divertían los niños?

RPG: Los años sesenta, fueron sin duda de la calle y del fútbol de asfalto, la típica cascarita, las coladeritas, pero también fue una década marcada por aquel terrible '68. Aun así perduraron los juegos tradicionales que las generaciones contemporáneas ya no practican ni conocen. A mi generación le tocó un tiempo que se jugaba en grupo y bajo el cielo, se tiraba el trompo, las canicas, que por cierto yo era muy malo, tiraba de uñita. Se jugaba hoyos, burro, tamalada, la rayuela, que tiene que ver con el azar y con la forma de cómo lanzas la moneda, así como es la vida... Se jugaba a las escondidillas, que además daban la oportunidad de generar pertenencia de conocer los callejones y recovecos de tu barrio, de tomarle confianza y hacerlo tuyo, era una forma de conocer a la gente que te rodeaba y a tus propios amigos. La vida transcurría en los exteriores, sólo estábamos dentro de casa a la hora de comer y de dormir, hoy los niños viven y juegan en los interiores de los departamentos.

> **"En mis placeres están el erotismo, la sexualidad,** la lectura, la comida, soy un aficionado enfermizo **al fútbol, disfruto la soledad... a veces.** Hay fuentes de placer que no son inmediatas **pero que te retribuyen, por ejemplo, la amistad,** es muy rico tener amigos y platicar".

EFC: ¿Cuándo cambió la vida de calle y convivencia?

RPG: Yo creo que en el '75 con los ejes viales que dividieron a los barrios y acabaron con muchos camellones. El '85 también marcó un cambio, y la última gran modificación la marcó la construcción de los nuevos puentes, pero ha sido la historia de las transformaciones en México, si recordamos por ejemplo que perdimos los 48 ríos porque los entubamos por una idea errónea y así perdimos también una cultura.

EFC: ¿Qué eres primero, escritor o periodista?

RPG: Bueno, quisiera ser ambos, soy un periodista literario, creo que ambas disciplinas si no son iguales, se parecen mucho. El periodismo es literatura y la literatura periodismo, yo me siento muy orgulloso de haberme iniciado en los suplementos culturales y desde hace muchos años escribo columnas en los diarios. Hay quien piensa que la prensa corrompe al talento, pero yo creo que no y que un ejercicio medido enriquece a la literatura, porque la literatura que a veces es un juego para unos cuantos iniciados con un ejercicio que apasiona poco. En cambio, el periodismo apasiona siempre, y no encuentro mucha diferencia entre literatura y periodismo, escribiendo bien y contactando con el público, porque sino la conectas es un ejercicio que a nadie importa.

EFC: ¿Pero qué prefieres, la ficción o la realidad?

RPG: Yo soy de los que cree que a veces la ficción es la realidad y la realidad es la ficción, por eso cierto realismo es fantástico y cierta fantasía es realista. Me gustaría escribir una novela de no ficción y una serie de reportajes que se convirtieran en ficción. Pronto voy a publicar una novela autobiográfica absolutamente realista y una serie de reportajes realistas que se convierten en algo de ficción, hay historias verdaderamente increíbles, imagínate una ancianita que logra asesinar a dos luchadores con unas gotas...







Queso provolone asado

EFC: **¡Hiperrealismo! eso es hiperrealismo... ¿Cuáles son tus pasiones?**

RPG: No concibo el día sin la lectura. Me gusta. Me hice lector muy joven, no precoz, empecé a los 15 ó 16 años.

EFC: **¿Quiénes son tus escritores?**

RPG: Yo fui un niño de clase media, fui a primaria pública y a la secundaria 32 y mi madre me inscribió en un curso de francés en la sala Chopin. Inicia con esto una historia con el idioma francés y con mi amigo Alberto Román, e hice unos cursos en México de La Sorbona y después estudié letras francesas en la UNAM. Me gusta el realismo francés: Balzac, Proust, Flaubert, Stendhal, me parece que es una delantera imbatible, gocé mucho a Rabelais, *Gargantúa y Pantagruel*, y de ahí viene la forma en que yo he leído a los franceses y me gusta mucho la literatura mexicana del s. XIX, los liberales, Gutiérrez Nájera, Payno, Altamirano.

EFC: **Ya nos hablaste de tus pasiones, háblanos de tus placeres.**

RPG: La idea con el placer es vivirlo siempre sin culpa, pero cuidando que no te destruya, es la vieja polémica entre Eros y Tanatos. Yo creo que hay que llevarla a un punto donde la pulsión destructiva no te haga entregarte y que la pulsión constructiva te haga disfrutar los placeres.

EFC: **Lo bueno como placer... ¿Eres un hedonista?**

RPG: Aquí se pone interesante, porque, ¿es lo bueno para quién? ¿Para la sociedad? ¿Para las costumbres? ¿Para el Estado? ¿Para el gobierno? Porque con frecuencia quieren decirnos por ejemplo lo que es bueno para la salud, pero cada quien debe decidir lo que es bueno para cada quien y entramos al terreno de la ética, como dice el filósofo John Stuart Mill, mientras que mis placeres no dañen a terceros, está bien y que tampoco dañen el pacto social. El único disque del placer es ése, por lo demás que cada quien haga lo que le dé la gana. En mis placeres está el erotismo, la sexualidad, la lectura, la comida, soy un aficionado enfermizo al fútbol, disfruto la soledad... a veces. Hay fuentes de placer que no son inmediatas pero que te retribuyen, por ejemplo, la amistad, es muy rico tener amigos y platicar.

EFC: **Dices que te gusta compartir con amigos la conversación, las bebidas y supongo que también la comida. ¿Cómo son tus gustos culinarios?**

RPG: Debo empezar diciéndote que en una familia mexicana numerosa, del Distrito Federal de clase media baja, no hay un desarrollo culinario muy importante, yo soy el menor de cinco hermanos, un poco como las familias de aquel entonces. Éramos siete, de modo que no había mucho espacio para las exquisiteces. Mi madre tenía que hacer milagros para que comiéramos todos, y a veces le ponía un toque especial, mi madre nunca fue una buena cocinera, pero había cosas que hacía extraordinariamente bien, un arroz muy bien preparado, grano por grano suelto, eso sí lo estoy viendo... hígado encebollado perfectamente bien puesto, era lo que se comía, y digo hígado, porque era barato, la carne llegaba a las casas, pero llegaba ocasionalmente. Entonces no había un gran espacio para que como hoy en día existieran familias cuyos hijos ya empiezan desde muy chavos a degustar, a saber cuándo una carne está bien, incluso cuando hay maridaje entre un vino y un platillo.

EFC: **Existen modas o tendencias en la cocina, ¿te gusta la vanguardia?**

RPG: No soy un entusiasta de la Nouvelle Cuisine, siento que le falta cantidad, le sobra pretensión. Fuimos a un restaurante de cocina de autor y lo primero que se nos dio fue una exquisitez que consistía en un jitomate del tamaño de una canica como con las que jugaba cuan-



TIMBALLO FRUTTI DE MARE RELLENO DE PASTA





Guajolote en mole poblano

Receta de Alfonso Reyes

A un guajolote, cuarenta chiles pasillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, una poca de semilla de chile tostada; de todas especias, poquitas; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíe en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado, se le agrega el guajolote, hecho cuartos.Para llegar al mole de reglamento, ya se ve, nos está faltando la almendra; y ya el chocolate es aditamento de lujo. Pero aquí la iniciativa y el temperamento personal tienen su parte, que es la función del libre albedrío dentro de las normas del destino. Hay recetas que traen nuez moscada, pepitas de calabaza, chile ancho, clavo, un diente de ajo, cebolla desflemada, perejil molido, comino, pimienta, cacahuates, rebanadas de naranja agria, laurel, tomillo, y hasta ciruelas y perones, y algún cuartillo de jerez (las cocineras mexicanas dicen siempre: "vino-jerez"); porque el pavo se ha de servir entre un resplandor cambiante de aromas y sabores, como otra nueva cola tornasolada a cambio de la que se ha perdido en el trance.

do yo era niño y un toque arriba verde de algo, y entonces te lo tenías que comer y una copa pequeñísima con un popote con crema de chayote fría... empiezo a ponerme nervioso y luego nos informan que vienen unos cogollos combinados con un filete vaquero, entonces yo tenía miedo de elegir porque no entendía nada, mandamos traer a los meseros y esa comida me parece que va más allá, es una comida un tanto pretenciosa que no está basada necesariamente en el placer, sino más bien en la forma que los otros te perciben, que es algo que sirve para casi todo, es decir, quiero ser como lo otros me perciben o quiero ser como a mí me da la gana ser y que esté conmigo la gente que quiera estar conmigo. En materia de comida soy un buen comensal, creo ser un buen compañero de comida, si está bien hecha y me gusta a mí, ésa es la primera ley que pongo para cualquier tipo de comida.

EFC: Comer es un placer

RPG: Brillat Savarin escribió una cosa que se llamaba *Fisiología del gusto* y decía, "la comida es el último de los placeres".

Mi padre tiene 91 años y el último de sus placeres es comer, es algo que sí puede hacer, le gustaba leer, ver la televisión, caminar por la ciudad y es algo que ya no puede hacer, lo único que le queda es la comida, cuando esta se acaba se acaba la vida.

EFC: ¿Te gusta meterte a la cocina?

RPG: No soy buen cocinero, pero me gusta meterme a la cocina, me gusta la comida mexicana bien hecha, si hay un lugar donde se puede comer un mole bien hecho, un mole como lo retrató Payno en *Los bandidos de Río Frío*, en el que se lleva tres páginas diciendo cómo era ese mole y no sólo eso, sino cómo debe hacerse ese mole, de ahí lo toma Alfonso Reyes y hace la receta y dice que el mole tiene que hacerse así.

EFC: El texto de Alfonso Reyes que se llama *Memorias de cocina y bodega*, donde dice que el mole debe ser de guajolote...

RPG: Forzosamente, y luego cómo hacer la pasta, y si le vas a poner chocolate, cuánto chocolate, cuando te das cuenta de la cantidad de ingredientes que entran y de la forma en que se hace, ¡es fantástico! Yo encuentro un paralelismo entre la cocina y la literatura, ¿quién te puede decir que algo está bien hecho? Sólo el gusto de quien lo consume y el conocedor, un poco de más o un poco menos de sal, hace que tengamos una buena literatura o una mala literatura y un magnífico platillo o un pésimo platillo, es casi un misterio, muy cercano al arte.


VICTORINOX
De venta exclusiva en Liverpool
Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. 01 (222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
NAVAJAS SUIZAS CUCHILLERÍA RELOJES EQUIPAJE MODA PERFUMES | WWW.VICTORINOX.COM.MX



Un latinoamericano
en la cocina Nobel

Germán Olmedo cuenta con lujo de detalle la experienciade haber sido el único chef latinoamericano que cocinó en la Cena de Entrega de los Premios Nobel.

por Pablo Antúnez fotos de Fernando Pena





El chef uruguayo Germán Olmedo, egresado del Colegio Gato Dumas en 2004, integra el Equipo Nobel sueco de cocina y le contó a *elgourmet.com* cómo llegó a cumplir su sueño de infancia, para ser hoy una referencia en el mundo gastronómico.

Conociste a Kevin O'Brien, que es uno de los chefs del equipo sueco Nobel de comida. ¿Cómo surgió la posibilidad de integrarte y convertirte en el primer latinoamericano que cocinó para la cena de los 108 años?

Fui a Gotland en julio de 2007 (una isla al sur de Suecia) para hacer temporada y ahí conocí a Kevin O´Brien, uno de los chefs del Nobel, y le pregunté acerca de la posibilidad de trabajar en la cena de entrega de Premios Nobel, pero me dijo que resultaba muy difícil entrar en el lugar, porque los chefs eran muy seleccionados. En 2008, volví a la isla y me encontré con Kevin de nuevo. Le pregunté otra vez si había lugar para mí y me respondió que ese año había un 80% de posibilidades.

Una semana después, durante la misma temporada, le llegó un mensaje de texto y me lo mostró. El mensaje decía que le estaban ofreciendo el trabajo de subchef para los Nobel, era un cocinero más y ahora pasaba a ser el segundo a cargo de la cocina. Tras la noticia, me dijo que ahora había un 100% de posibilidades.

A partir de la noticia, ¿cuál fue el cambio más drástico en tu profesión de cocinero?

En agosto de 2008, comencé a entrenarme para este tipo de eventos, que son un poco más complicados y van mucho más allá de saber cocinar una carne o hacer un plato de pastas. Implica logísticas, se prepara, se piensa y se actúa en una situación de servicio para más de 1.300 personas. Está todo pensado, porque en el momento del servicio no hay nada que preparar. El servicio se hace en 10 minutos, dependiendo del año. Este año estaba todo pensado para hacerlo en 10, pero falló una de las logísticas preparadas y lo hicimos en 12. Cada segundo pesa en el estrés y en el pensamiento de cada uno.

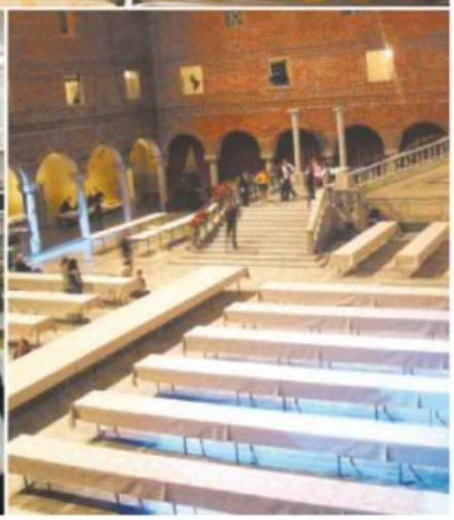
Los cocineros están preparados para trabajar bajo presión, pero ¿supongo que es diferente el estrés que se siente esa noche?

Los cocineros se desmayan del estrés y los nervios. En cada mesa de trabajo hay

Cocina para famosos

El profesional uruguayo cocinó para *elgourmet.com* un filete de lomo al grill, *tagliatelle*, vegetales y salsa de vino tinto. Este plato formó parte del menú Nobel durante la entrega a los ganadores en 1954, según documenta el libro: *The Nobel Banquets: Modern Recipes from Classic Menus*, y, entre otros, lo degustó Ernest Hemingway, Premio Nobel de Literatura por su obra completa.
De postre, prepró *arfait* helado Nobel que formó parte de la cena de 1994. Tres de los afortunados que lo consumieron fueron John F. Nash, economista y matemático estadounidense y Shimon Perez, IX presidente de Israel.



EDIFICIO DONDE SE REALIZA LA CENA NOBEL. // EL EQUIPO DE COCINEROS SE BASA EN LOGÍSTICA PURA. // GERMÁN OLMEDO ES EL ÚNICO LATINO. // LOS ARREGLOS PREVIOS A LA CENA.

El grito de guerra

Cuenta Germán Olmedo que, al final de la cena de los Nobel, a los cocineros que participaron en la preparación del banquete se les invita con una copa de *champagne* para festejar el éxito. Es el momento de aflojar las tensiones, de dejar atrás los miedos y de sentirse satisfecho por haber superado las dificultades. "Es un momento muy interesante, sale un grito de guerra, somos como un cuadro de fútbol que gana un campeonato, nos abrazamos, gritamos. Es un momento muy emotivo, el momento de dejar atrás las presiones", explicó Olmedo a *elgourmet.com*.
Olmedo se recibió en la filial Uruguay de la Escuela Gato Dumas y egresó en 2004 como cocinero.

un recipiente con golosinas. Pensé la primera vez que la vi: "¡Qué buena onda tiene Erikson!" (el jefe ejecutivo del Konserthuset). Pone chocolates para que trabajemos contentos. Lo cierto es que el azúcar es para levantar el nivel de glucosa y acelerar el trabajo. Por otro lado, te sube la presión arterial y evita que te caigas desmayado.

¿Qué fue lo más interesante que has aprendido?

La experiencia es muy buena, muy interesante. Uno puede ir por la cocina italiana, la francesa, la japonesa, la que quieras, pero lo que más aprendí es logística pura. Se puede estudiar este tipo de cosas, pero llegar a pensar de esa manera es impresionante y son elementos que muchos cocineros, hoy por hoy, no tienen. Es un trabajo bastante imposible que, por suerte, pude aprender. Esa técnica de logística que aprendí en Estocolmo se usa en grandes cenas en Las Vegas, que superan en número a 3.000 personas.

¿Cómo es el procedimiento el día de la cena donde se le entregan los premios a los Nobel?

Ingresan todos los invitados, dejan sus abrigos y se los invita con un trago en la sala superior. En el momento en el que se sienta el rey de Suecia, lo hacen los demás invitados. Cuando se acomodan en sus sillas por primera vez, leen el menú. Hasta 15 minutos antes de servir la entrada, tanto los invitados, la prensa o el Rey, no tienen ni idea de lo que será el menú. El trabajo de los cocineros es preservado en el más estricto secreto, lo mismo que los proveedores y la gente que trabaja.

La entrada es emplatada en la cocina y luego llevada por los meseros de a cuatro o cinco platos al mismo tiempo, directamente a las mesas. El plato principal tiene que ir caliente, para servirlo en 10 minutos a las 1.500 personas. Los meseros salen todos con bandejas de plata (de unos 5 kilos cada una), con guantes y con servilletas para no quemarse. Con una cuchara y un tenedor de plata, sirven la carne, atrás viene el otro mesero con las papas y el otro, con la salsa.

¿Se arma delante del comensal y no sale listo de la cocina?

Así es. No se puede armar en la cocina y recalentarlo. Las carnes, los pescados, todas las cocciones se hacen hasta un punto determinado, porque luego hay que darle un toque de calor y llegar al punto deseado. El postre, es algo trabajoso. El helado, cuando toca, lo sacamos de la cocina a menos 35° C, para calcular que en el momento de servido llegue a menos 8° C.



Casandra®
Más que un accesorio para tu cocina

Servicio a clientes: 01 800 700 8383
www.comercializadoracasandra.com.mx

el maná americano

Fue alimento básico precolombino y hoy es uno de los principales cultivos mundiales. Nutritivo y versátil, sacia hambres y alegra paladares con su gustito dulzón. El maíz, verdadero todoterreno de la cocina global.

por Guadalupe Henestrosa — ilustraciones de Ana Carucci



maíz de corteza dura



maíz dulce

Cuando los **españoles** pisaron estas **tierras** se **sorprendieron** con las **virtudes** del **maíz**. Enseguida lo llevaron a **Europa** y, desde allí, las **mazorcas americanas** conquistaron el **mundo**.

COMPRAR Y CONSERVAR

- Se puede comprar maíz dulce tanto fresco como congelado y en conserva.
- Para comprobar si los elotes o mazorcas son frescas, se presionan con la uña: si sale rápidamente un jugo lechoso, están en buenas condiciones. Si los granos están descoloridos y arrugados, mejor dejarlos.
- El sabor dulce del maíz se debe a un azúcar presente en sus granos que con el correr de los días se va convirtiendo en almidón, y que no tiene poder edulcorante. Por eso, lo mejor es consumirlo el día de la compra.
- Se puede conservar durante tres días en refrigeración.
- Para congelarlo en casa, se escaldan durante 5 minutos en agua hirviendo y se guardan en bolsas de plástico con cierre hermético. Congeladas, duran hasta un año.

Cuentan que un buen día los dioses se preguntaron cuál era la mejor comida para el hombre, y se lanzaron a una afanosa búsqueda del alimento adecuado. En eso estaban cuando la hormiga roja apareció con unas misteriosas semillas halladas en la tierra de la abundancia: eran los granos de maíz. Entonces los dioses decidieron entregarlos a los hombres.

Así explican los aztecas el origen del maíz, alimento básico precolombino y uno de los principales productos agrícolas de la actualidad. Ciertamente, los dioses no podían haber elegido mejor. Hoy es el primer cultivo mundial: con más de 700 millones de toneladas, les sacó ventaja al trigo y al arroz. Si bien una de las causas de este crecimiento es su uso para la producción de biocombustibles, lo cierto es que diariamente llena los platos de miles de millones de personas.

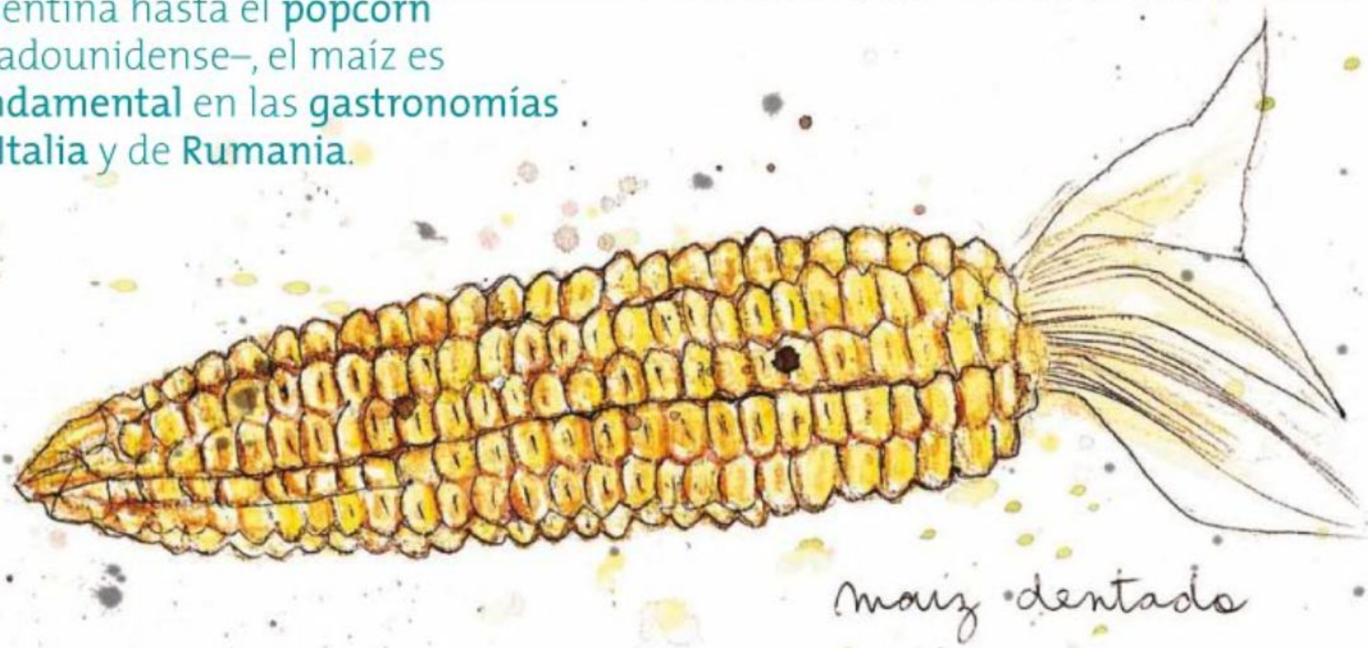
Sus orígenes hay que rastrearlos hasta 8.000 años atrás, en algún lugar del centro de México. Desde allí se expandió por todo el continente, desde Canadá hasta Argentina. El maíz era tan importante entre los aztecas que tenía su propia diosa, Chicomecóatl. Era honrada en septiembre, durante la semana de la cosecha, en una ceremonia en la que se sacrificaba una joven. De paso, se reverenciaba también a Tláloc, el dios de la lluvia, sin cuyo auxilio no había cultivo.

TIPOS DE MAÍZ

Existen cientos de variedades, desde las tradicionales andinas hasta las híbridas, producidas por cruzas en años recientes. Existen desde mazorcas con granos gigantescos hasta el minimaíz o maíz baby, de no más de 10 centímetros de largo, que se comercializa principalmente en conserva. También hay que incluir las variantes de maíces andinos, con granos de colores. Éstas son las variedades comerciales más comunes:

- **Maíz dulce:** Se utiliza principalmente para comer como hortaliza cuando es joven.
- **Maíz de harina:** Posee una gran cantidad de alimidón muy blando. Se lo usa especialmente para elaborar harina.
- **Maíz de corteza dura:** Como su nombre lo indica, los granos tienen una pared muy resistente.
- **Pop corn o maíz palomero o pisingallo:** Se caracteriza por su capacidad de explotar y formar copos cuando se lo calienta. Con él se fabrican las palomitas de maíz, pop corn o pochoclo.
- **Maíz dentado:** Cuando están maduros, sus granos presentan una gran muesca o depresión.

Además de su **reinado** en las **cocinas** ameri[redacted] argentina hasta el **popcorn** estadounidense–, el maíz es **fundamental** en las **gastronomías** de **Italia** y de **Rumania**.



EL REY DE LA COCINA

El maíz es el ingrediente principal de un sinnúmero de platos típicos. Acá, una pequeña recorrida por su reino:

- **Arepa:** especie de pan preparado con harina de maíz, con forma circular aplastada. Se puede comer sola, como pan, o rellena. Es un clásico de Colombia y Venezuela.
- **Cachapa:** Plato típico de Venezuela, parecido a un hot cake grueso. Se hace con maíz amarillo molido, leche, huevos, azúcar, sal, aceite y mantequilla. Se cocina sobre planchas calientes.
- **Hallacas, tamales, humita en chala:** Guiso de maíz con diversos ingredientes que se sirve envuelto en hojas. Las hallacas venezolanas se envuelven con hojas de plátano.
- **Humita en olla:** Guiso de maíz al que se le agrega una buena cantidad de queso fresco.
- **Locro:** Guiso en base de maíz, calabaza y frijoles, que se consume principalmente en la zona andina sudamericana.
- **Papas de millo:** Una especie de papilla de maíz típica de Galicia.
- **Polenta:** Potaje en base a harina de maíz, originario de Italia. Según las regiones, lleva queso, hongos porcini, pescado... En Venecia es común la *poenta e osei* (polenta con pajaritos).
- **Pinolate:** Bebida no alcohólica guatemalteca hecha con harina de maíz, azúcar y agua.
- **Pozole:** Sopa mexicana que se elabora con maíz cacahuazintle precocido en una solución de agua con cal, para eliminar la cáscara fibrosa. Además, lleva carne de cerdo o de pollo.
- **Quivevé:** Especie de polenta hecha de calabaza, harina de maíz, azúcar, leche y queso. Es un plato típico guaraní.
- **Sopa paraguaya:** Se elabora con maíz, aceite, leche y huevos. Se cocina al horno, hasta que está consistente.
- **Tortillas:** Son el pan de México. Elaboradas a partir de granos de maíz precocidos con agua y cal, se cocinan sobre un comal. Con ellas también se confeccionan los tacos y se preparan los totopos, ideales para acompañar dips y salsas.



El maíz es el **primer cultivo mundial**: con más de **700 millones** de **toneladas**, les sacó **ventaja** al **trigo** y al **arroz**.

Cuando los españoles pisaron estas tierras se sorprendieron con sus virtudes. Rápidamente lo llevaron a Europa y, desde allí, las mazorcas americanas conquistaron el mundo. Además de su reinado indiscutible en las gastronomías americanas –desde la humita argentina al popcorn estadounidense–, el maíz es fundamental en las cocinas del norte de Italia y de Rumania.

LA CULTURA DEL SURCO

El maíz es un producto prodigioso. Tanto la mazorca entera (elote) como los granos sueltos se pueden consumir frescos, hervidos, al vapor o tostados. Las mazorcas se pueden asar a la brasa o al horno. Con los granos tiernos se elaboran ensaladas, sopas, guisos de todo tipo y rellenos de empanadas y pasteles. El aceite de maíz, por su parte, es uno de los más económicos y generalmente se usa para frituras. Y no hay que olvidarse de las bebidas alcohólicas: aunque la más famosa es la chicha (producto de la fermentación de los granos),



El aguacate más sabroso del planeta se produce en México...

Y en España nace la mejor aceituna del mundo

Al igual que México es reconocido por su aguacate, España, como el mayor productor de aceitunas de mesa a nivel mundial, ha logrado crear una delicia gastronómica sin igual.

Además de ser un pilar de la dieta mediterránea, la aceituna de España es una rica fuente de vitaminas, minerales, fibra y ácidos Omega-3 y Omega-6. Estudios médicos recomiendan comer **7 aceitunas** al día para aprovechar al máximo todas sus propiedades.

Consienta su salud y su paladar con el placer de comer **7 aceitunas** al día.

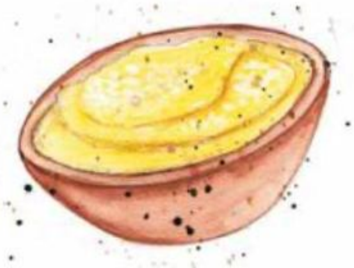
Aceitunas de España, ¡pruébelas ya!



polenta (una receta de Antonio Carluccio)

INGREDIENTES

400 g de polenta
2 l de agua
20 g de sal
150 g de mantequilla
150 g de queso fontina
100 g de parmesano



PROCEDIMIENTO

Coloque el agua y la sal en una cacerola sobre fuego fuerte. Cuando rompa el hervor, agregue la polenta. Revuelva bien, en forma de ocho. Al espesar, añada fuera del fuego la manteca, el queso fontina y el parmesano. Sirva con carne, ragú de hongos o pescado. Buena idea es dejar enfriar la polenta, cortarla en cuadraditos y freírla o grillarla.
(Para 6)



palomitas picantes

INGREDIENTES

300 g de maíz palomero
• Sal marina, c/n
• Chile molido, al gusto
• Aceite, c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque el aceite en una cacerolita, caliente y agregue el maíz. Tape la cacerolita y deje que los granos de maíz "exploten". Cuando dejen de saltar, retire del fuego y espolvoree con sal marina, mezclada con una cucharadita de chile molido.

burritos

INGREDIENTES

1/2 k de harina de maíz para tortillas
75 g de mantequilla
1/2 cdta de polvo de hornear
• Sal, al gusto
• Agua caliente, c/n



PROCEDIMIENTO

Amase la harina con el polvo de hornear, la sal, la mantequilla. Agregue agua bien caliente hasta que la masa quede homogénea. Deje reposar 15 minutos. Separe pequeños trozos y forme bolitas. Extienda con palote dándole forma redonda. Cocine de cada lado en una sartén. Rellene con carne o pollo salteados con cebolla y chiles. Sirva con cebolla y chiles cortados en aros finitos.



El **maíz** contiene **gran cantidad** de **hidratos de carbono**. Aunque no ofrece muchas **vitaminas**, aporta **minerales**, como el **magnesio**, el **fósforo** y el **potasio**. Como **no contiene gluten**, es **recomendable** para **celíacos.**

también están los aguardientes derivados del maíz, como el famoso bourbon norteamericano.

La harina de maíz se obtiene al moler la parte interna o núcleo del grano, formado principalmente por almidón y un complejo proteico denominado zeína. No es panificable debido a que no contiene gluten (para elaborar panes es aconsejable mezclarla con otras harinas), pero con ella se hacen maravillas.

Desde el punto de vista nutricional, el maíz se destaca por la gran cantidad de hidratos de carbono. Aunque no ofrece muchas vitaminas (tiene una pequeña cantidad de provitamina A y de folatos), aporta minerales, como el magnesio, el fósforo y el potasio. Al no tener gluten, es recomendable para celíacos.

El maíz es incapaz de reproducirse y perpetuarse por sí solo, ya que las hojas que recubren la mazorca y la disposición de los granos impiden que éstos se dispersen. Sólo el hombre puede despegarlos y hundirlos en el surco, para continuar con el ciclo de la vida. Además, no hay variedades silvestres: todas las que se conocen son originadas por los mismos agricultores, ya sea en los valles andinos o en los laboratorios de alta tecnología. Desde este punto de vista, es un integrante más de la cultura humana, un resultado de la interacción del hombre con la naturaleza.


Lyncott
CALIDAD PREMIUM
Crema
Lyncott
CALIDAD PREMIUM
Crema
NUEVA IMAGEN CON
LA CALIDAD DE SIEMPRE,
A LA ALTURA DE UN CHEF.
Lyncott®
CALIDAD PREMIUM
www.lyncott.com.mx



Nixtamalización,
la química prehispánica

Sólo en México el maíz tiene más de 3000 usos y existen más de 50 variedades. La nixtamalización es una técnica de química culinaria descubierta por nuestros antepasados desde antes de la Conquista y sirve para obtener lo mejor de este producto.

por Ulises García y Angélica Hernández

El proceso de nixtamalización data de la época prehispánica, su nombre viene del náhuatl *nixtli*, cenizas de cal, y *tamalli*, masa de maíz cocido. Logra potencializar las propiedades del maíz tanto en aportaciones nutrimentales como en manejo y consistencia de la masa para hacer cualquier tipo de alimento. Además de ser la materia prima para fabricar la famosa tortilla y la masa de nixtamal con la que se elaboran diferentes alimentos, el maíz es la base de la dieta mexicana por excelencia.



Una historia hecha de maíz

En las afueras de la Ciudad de México, y en una zona donde contrastan los grandes y lujosos edificios con las humildes y pequeñas casas, se encuentra Maise gourmet, una pequeña empresa con casi dos años en el mercado. Aquí, se dedican a la fabricación de alimentos *gourmet* derivados del maíz, como las tortillas y la masa de nixtamal bajas en calorías y altas en fibra. Así, visitamos el lugar para ser testigos presenciales de este proceso tan simple y complejo como la química misma.

Paso a paso

El proceso de elaboración de la nixtamalización del maíz es sencillo y aunque antaño se hacía de forma muy rudimentaria, hoy en





El proceso de elaboración de la **nixtamalización del maíz es** sencillo y aunque antaño se hacía **de forma muy rudimentaria, hoy en** día se realiza con mayor **tecnología pero con los mismos** lineamientos que se utilizaban **antiguamente**.



día se realiza con mayor tecnología pero con los mismos lineamientos que se utilizaban antiguamente:

Se llenan con agua las grandes tinas, se pone a punto de ebullición (90°C aprox.), se vacía el maíz, previamente tamizado (quitar olotes, varas o piedras).

Se agrega la cal (en este caso se utiliza la cal grado alimenticio) y una vez que el maíz está cocido se deja en remojo en la misma agua de cocción que es llamada *najayote*. Este proceso tarda de 18 a 20 horas aproximadamente.

Posteriormente se revuelve el maíz con una larga paleta de madera. Al pasar por este proceso lo que sucede son algunos cambios químicos en los granos del maíz, tales como la hidratación del grano y por consecuencia la absorción de calcio y potasio. Debido al calor que alcanza la cocción el grano comienza a abrirse y permite una gelatinización de almidones.





Al día siguiente se drena el agua usada o *najayote*, se elimina con agua limpia toda la cal excedente. A este proceso se le llama "enjuagado", se retira cualquier impureza que haya podido quedar.

Después se deja enfriar el nixtamal y ya frío pasa a la molienda del grano, la cual se realiza conservando la cascarilla del maíz reconocida por su alto contenido en fibra. En este caso se utilizan molinos hechos a base de piedra volcánica, que consiste en dos piedras cilíndricas que al girar una contra otra, muy pegadas, muelen el nixtamal.

Posteriormente se agrega agua y se produce la masa. En Maise gourmet le agregan amaranto, que aseguran es como se hacía en tiempo de los emperadores aztecas.

Única en el mundo

La tortilla elaborada con nixtamal es una inagotable fuente natural de calcio, fósforo, proteínas y otros nutrientes. Ayuda a mantener el crecimiento y estructura del cuerpo, provee energía, promueve la reparación de órganos y tejidos como huesos y músculos, protege al cuerpo, a los sistemas cardiovascular, nervioso e inmune...un verdadero tesoro para nuestra alimentación.


Viaja por
los sabores
de México
Los mejores chefs todos los días
a las 11 de la mañana
Vive México en
Radio 1000am Mil
radiomil.com.mx
NRM
COMUNICACIONES
Comunicación con ¡emoción!



Mexicanas al grito de "¡maíz!"

CUATRO GRANDES CHEFS NOS MUESTRAN AL MAÍZ COMO UN ELEMENTO ESENCIAL EN SU COCINA Y EN NUESTRAS RAÍCES E HISTORIA.









Guadalupe García de León del Paso

Maíz blanco tierno: "Todos los tipos de maíz me gustan, pero el maíz tierno resulta el más flexible de todos. Es versátil por sus múltiples posibilidades, se puede usar en platillos dulces o salados. Su sabor es suave y su textura casi cremosa. Estas características se prestaron de manera excelente para la preparación de mis dos platillos. Pude combinar el maíz blanco suave tanto con los cucuruchos de elote y queso que son salados, como con un flan tradicional, en el que la combinación de maíz con vainilla lo hace realmente especial".

Elsa Kahlo

Maíz amarillo: "Es el que se utiliza para las tortillas, por ello su sabor tan versátil. Éste es uno de mis favoritos.
Me pareció interesante hacer una receta barroca, se trata de una receta muy antigua proveniente del libro de Sor Juana Inés de la Cruz. También preparé unas galletas muy al estilo Sinaloa que son del dominio porpular. El nombre de este platillo, hecho de masa de maíz y cocido al horno, proviene de la forma de cubilete que se le daba a este guiso semejante al bonete de los turcos. Esta receta fue un notable ejemplo del barroco culinario mexicano, proveniente del manuscrito conocido como *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo* copia del siglo XVIII. Se dice que la célebre poetisa seleccionó y copió las 37 recetas que integran el volumen".

María Elena Lugo

Maíz Cacahuazintle: "Del náhuatl cacahuacentli, mazorca o piña de cacao y cintli o centli de maíz de mazorca, tiene mucha versatilidad, se puede comer en diferentes maneras. Tiene mucha textura en boca y se distingue por su gran tamaño. Al hervir sus granos, se abren por sí solos como una flor, y sueltan espuma. Este maíz está cultivado en las afueras del pueblo de Cd. Serdán, Puebla por la familia Vieira, tiene un gran sabor que se integra a cualquier platillo sea salado o dulce. Su cosecha comienza en el mes de agosto".

Alicia D'Angeli

Maíz rojo y prieto: "Estos dos maíces aportan a cada platillo un color y sabor diferente y eso es lo que los hace distinguirse de los demás. Los escogí porque además de su gran aportación a la gastronomía existe una gran preocupación por su desaparición. Tanto el maíz rojo criollo como el negro o prieto, como se conoce, son suaves, tienen un sabor muy especial, son más duraderos. El maíz como alimento es una expresión de cualquier platillo. Yo cociné 2 recetas muy primitivas para recordar la gran importancia que tiene el maíz como parte de la gastronomía mexicana y en todo el mundo".



Cucuruchos de elote y queso

Guadalupe García de León del Paso

INGREDIENTES

1 1/2 taza de granos de elotes tiernos
1 rama de epazote
2 cditas de sal
1 diente de ajo
1/2 cda de aceite de maíz
1 cebolla morada, fileteada
2 dientes de ajo, en cubitos
150 g de hongos de temporada en cubitos
1 1/2 tazas de elotes cocidos
2 cdas de epazote picado
300 g de queso asadero
2 chiles anchos, remojados y en rajas delgadas
2 cditas de pimienta molida
1 cdita de sal
12 tortillas taqueras
12 palillos
1 cda de epazote picado
• aceite en aerosol c/s
• papel aluminio c/s

PROCEDIMIENTO

Cueza los elotes en agua hirviendo con sal, epazote y ajo, alrededor de 10 minutos. Cuele perfectamente y retire la rama de epazote y el ajo.
Precaliente el horno a 160 °C.
Caliente en el comal las tortillas, forme los cuchuruchos, ciérrelos con los palillos y rellene cada tortilla con una bolita de aluminio. Engrase una charola de horno con aceite en aerosol y rocíe ligeramente los cucuruchos. Hornee hasta que tengan un color dorado claro. Elimine los palillos y el aluminio y reserve.
En una sartén caliente el aceite y acitrone la cebolla y el ajo. Añada los hongos y cocine ligeramente. Agregue elote, epazote y queso. Cuando el queso esté derretido agregue las rajas y sazone con sal y pimienta.

PRESENTACIÓN

Rellene los cucuruchos con la mezcla anterior y decore con el epazote picado.
(para 4)



Flan de elote

INGREDIENTES

1 taza de granos de elotes tiernos
3 vainas de vainilla
2 tazas de leche
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
1 huevo
5 yemas
1/3 taza de azúcar
1 taza de palomitas de maiz
1/3 taza de azúcar
1 cdita de chile piquín en polvo (opcional)
1 ramita de hierbabuena

PROCEDIMIENTO

Cueza los elotes en agua hirviendo junto con una vaina de vainilla cortada a lo largo.
Hierva la leche con otra vaina de vainilla abierta a lo largo y reduzca la leche a 1 taza. Agregue los elotes, permita que hierva de nuevo y enfríe. Raspe con un cuchillo las semillas de vainilla e incorpórelas a la leche. Elimine la vaina.
Precaliente el horno a 180 °C.
Licue las leches, huevo, yemas y elotes. Cuele y licue dos veces más los elotes con una taza de la mezcla anterior. Pase por la coladera para que el flan quede muy terso.
En una sartén prepare el caramelo con el azúcar y cubra el fondo de un molde. Vierta la mezcla en el molde y coloque en baño María. Hornee hasta que al picar el flan con la punta de un cuchillo, éste salga limpio. Enfríe antes de desmoldar.
Forme un volcán con las palomitas reventadas sobre una charola de horno engrasada ligeramente.
Prepare caramelo con el azúcar y viértalo sobre las palomitas, espolvoree el chile piquín.

PRESENTACIÓN

Decore el flan con las palomitas, una vaina de vainilla y un ramito de hierbabuena.
(para 8)

Elsa Kahlo



Galletas de maíz

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
125 g de azúcar pulverizada
2 yemas de huevo
1 pizca de sal
1 cdita de extracto de vainilla
125 g de harina de trigo cernida
125 g de harina de maíz cernida
• Mantequilla, la necesaria para engrasar las charolas.
• Harina la necesaria para enharinar las charolas.

PROCEDIMIENTO

Acreme la mantequilla con el azúcar. Añada las yemas, la sal y la vainilla y cierna las harinas. Coloque sobre una mesa y agregue el batido de la mantequilla. Amase hasta formar una pasta suave, envuelva en un plástico e introduzca en el refrigerador por dos horas. Transcurrido este tiempo, extienda la masa sobre una superficie enharinada, verifique que la masa tenga un espesor de medio centímetro, aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Corte figuritas con moldes y colóquelos sobre las charolas enmantequilladas y enharinadas. Hornee a 175° C por espacios de quince minutos aproximadamente.
(para 10)


en un mismo lugar todo el arte
EXPO
arte y CULTURA
Literatura Cine
Pintura Escultura Teatro
Música Danza
Fotografía Diseño
Gastronomía
2009
septiembre 25, 26 y 27
NIVADA swiss
FERNANDA
DÓNDE
ONCE TV MÉXICO
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
Fundación Televisa
Ciudad de México
culturaDF
aecid
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Instituto Nacional de Bellas Artes
Informes: Tel: (55) 5395 - 1001
Consulta Programa Artístico en:
www.expoarteycultura.com
Salón Maya 3
WTC
22
CONACULTA



Turco de Sor Juana

Elsa Kahlo

(Receta tomada del libro de Patricia Vanrhijn que ella interpretó del libro de Sor Juana Inés de la Cruz)

INGREDIENTES

6 tazas de harina de nixtamal para tamales
150 g de mantequilla
4 yemas de huevo
3/4 taza de azúcar
2 clavos de olor
1 raja de canela
1 pizca de azafrán
5 granos de pimienta gorda
• Sal al gusto

Para el relleno

1/4 de kg de carne molida de res
1/4 de kg de carne molida de puerco
100 g de jamón serrano picado
150 g de chorizo
3/4 de kg de jitomate
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 cdas soperas de azúcar
50 g de pasitas
50 g de almendras picadas
50 g de piñones
1 pieza de acitrón picado
1/4 taza de alcaparras picadas
1/4 taza de aceitunas picadas
• Aceite para freír
• Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Revuelva la harina con el azúcar. Muela los clavos, la canela, las pimientas y el azafrán e incorpórelo a la harina. Bata la mantequilla hasta que esté suave, agregue la mezcla de harina y revuelva bien. Agregue las yemas de huevo e integre todo hasta lograr una masa semisuave. Deje reposar.
Para el relleno, fría el chorizo en el aceite. En un comal ponga a asar el jitomate, la cebolla y el ajo. Licue, cuele y fría con el chorizo. Antes de que los ingredientes empiecen a hervir, agregue las dos carnes molidas, dejando que se cuezan. Una vez que la carne esté a punto de cocimiento, incorpore el jamón serrano, las aceitunas, las alcaparras, las almendras, el acitrón, las pasitas y los piñones.
Ponga sal y pimienta al gusto. Tape la cacerola hasta que el guiso termine de consumirse. Para terminar, engrase un molde alto, en cuya base se coloca un papel encerado, untado con mantequilla.

PRESENTACIÓN

Haga una tortilla gruesa y póngala en la base del molde. Aplánela bien. Coloque después de una capa de picadillo y aplane. Luego coloque otra de masa, otra de picadillo y así hasta terminar con una capa de masa. Barnice con mantequilla derretida y meta al horno a 180°C, durante una hora. Sirva con un recaudo rojo espeso.
(para 8)



María Elena Lugo

Maíz callejero salado

INGREDIENTES

Para tamal borracho en verde de mamá grande

6 elotes cacahuazintles tiernos
• Chiles secos triturados en pequeñas hojuelas al gusto
• Flor de sal al gusto

Para la salsa verde

1/2 kg de tomates verdes
4 chiles verdes
1 chile poblano
5 rabos de cebolla *cambray*
1/4 de cebolla grande
1 ajo
• Sal al gusto

Para los tamales

1/2 kg de harina de maíz para tamales
250 g de manteca de cerdo
1 cdita de polvo de hornear
1 1/2 taza de salsa verde
3/4 taza de infusión de hojas de tomate verde con una cucharadita de anís
1 pechuga de pollo, cocida y desmenuzada
1 manojo de hojas de maíz

Para la tostada de nopales

1/4 taza de nixtamal antes de llevarlo a moler para la harina de tamales
1/4 taza de masa
• Agua

Para la ensalada de nopales

5 nopales medianos cortados en Juliana
1 1/2 tazas de sal gruesa, para cocer los nopales
2 jitomates guaje sin piel y sin semilla, cortado en cubos pequeños
1/4 de cebolla cortada en juliana muy fina
3 chiles serranos cortados en juliana
2 cdas de aceite de olivo
100 g de queso Cotija desmoronado al gusto
1 taza de frijoles molidos
1 ramito cilantro entero para adornar la tostadita

PROCEDIMIENTO

Para la salsa verde, cueza los tomates y muela en licuadora con el resto de los otros ingredientes, sazone y reserve.
Para hacer los tamales, bata la manteca hasta que blanquee y tenga ojitos, agregue la infusión de hojas de tomate con anís alternando con la salsa verde y la harina con los polvos de hornear hasta dejar una masa muy esponjosa. Agregue la pechuga desmenuzada, dejando reposar una media hora.
Lave las hojas de maíz y déjelas remojar en agua caliente. Ponga una porción de la mezcla anterior con una cuchara al centro de la hoja y cierre como si fuera un pequeño morral. Ponga en una tamalera a cocer aproximadamente una hora.
Para las tostadas de nopal, ponga nixtamal en un procesador hasta que quede quebrado, revuelva con masa y agua hasta formar un atole ligeramente espeso.
En un tapete de silicón, extienda con el revés de una cuchara esta mezcla hasta darle forma alargada. Lleve al horno hasta que se seque completamente y quede la tostada crujiente.
Para la ensalada de nopales, corte los nopales y lávelos, escurra y colóquelos en un tazón con suficiente sal de cocina, deje reposar una media hora, lave y escurra. Repita el procedimiento otras dos veces, al final lave perfectamente para quitarles toda la sal y escurra. Mezcle nopales, jitomate, cebolla, aderece con un poco de vinagre, aceite de olivo y sal.

PRESENTACIÓN

A la tostada se le unta una capa ligera de frijoles, se le pone la ensalada de nopales, se adorna con los chiles en juliana, se pone un poco de queso y se adorna con un poco de cilantro.
Para hacer los elotes, rebánelos con aproximadamente 3 centímetros de alto y ponga a cocer con suficiente agua. Escúrralos y deje enfriar, revuelque en el chile en hojuelas y en la parte de arriba coloque un poco de flor de sal.
(para 12)

MENÚ GOURMET

María Elena Lugo



Maíz callejero dulce

INGREDIENTES

Para burritos de maíz cacahuazintle

1/2 kg de maíz cacahuazintle
1/4 kg de piloncillo
• Canela al gusto
• Agua c/n

Para los gaznates de maíz y merengue

2 tazas de maíz cacahuazintle
1 taza de azúcar
1/2 taza de agua
200 g de harina
1/2 taza de jugo de naranja
1 pizca de sal
24 bastones de madera
3 claras de huevo
1 pizca de sal
1 1/2 cda sopera de pulque tierno
150 g de azúcar granulada blanca
• Aceite para barnizar una charola
• Aceite el necesario para freír
• Papel aluminio

Para el champurrado

1 l de agua
100 g de masa de maíz cacahuazintle
75 g de chocolate
• Azúcar al gusto

PROCEDIMIENTO

Para los burritos de maíz cacahuazintle, disuelva el piloncillo en agua, ponga al fuego junto con la canela y deje hasta que espese lo suficiente para hacer una melcocha.

Por separado tueste el maíz en comal o en el horno, deje enfriar, agregue miel espesa de piloncillo, revuelva hasta que quede el maíz completamente forrado de piloncillo. Póngalo en una charola cuadrada para darle la forma y el espesor que se desee. Marque con un cuchillo cuando todavía está tibio, deje enfriar y corte las porciones marcadas.

Para los gaznates de maíz y merengue, ponga el maíz a tostar en comal o en el horno, deje enfriar en una sartén. Ponga al fuego el azúcar con el agua hasta que se haga una miel de bola suave, agregue el maíz y con una pala de madera revuelva constantemente hasta que se evapore toda el agua y el maíz quede cubierto de azúcar. Vuelque en una charola ligeramente untada de aceite y con ayuda de un tenedor y la pala separar los granitos, hasta que enfríen.

Para los gaznates, prepare unos bastoncitos de madera del grueso de un palo escoba (de 15 centímetros de largo aproximadamente). Forre con papel aluminio de tal manera que queden al ras.

Con la harina haga una fuente y al centro ponga la sal, un poco de jugo y mezcle, añada jugo si es necesario hasta dejar una masa elástica y firme. Deje reposar media hora. Corte pequeñas porciones y con el rodillo extienda hasta dejar un rectángulo muy delgado para que no se pegue. Se recomienda poner un poco de harina a la mesa y al rodillo. Con esto, revuelva los palitos forrados de aluminio, selle perfectamente. Cuando se tengan todos los bastones preparados, empuje el palito por uno de los extremos, deje el rollo de aluminio con la pasta y fría en aceite profundo hasta que doren por todos lados. Saque y ponga en papel absorbente para que escurra el excedente de aceite y desmolde del rollo de aluminio.

Para el merengue, bata suavemente con batidor de globo las claras, la sal y el pulque, vaya aumentando la velocidad hasta que monten, vaya agregando poco a poco azúcar y continúe batiendo hasta dejar una espuma muy fina y satinada. Revuelva el maíz y coloque en una manga con boquilla ancha para que no se atore el maíz, rellene por los dos lados los gaznates.

Para hacer el champurrado, disuelva la masa en agua hasta desbaratarla totalmente, ponga al fuego junto con el chocolate y sin dejar de mover deje espesar y cocine el atole. Rectifique el dulce y si es necesario agregue azúcar.

PRESENTACIÓN

Presente el burrito de maíz cacahuazintle con los gaznates y el chapurrado en un mismo plato. **(para 12)**



Alicia D'Angeli

Mole ceremonial de San Miguel Canoa, Puebla

INGREDIENTES

6 chiles guajillos sin semillas, ligeramente asados
100 g de cacahuate, pelado sin sal tostado
100 g de masa de nixtamal de maíz rojo
1 rama de hierbabuena
1 rama de cilantro
1 l de caldo de pollo
1 cdita de sal

PROCEDIMIENTO

Muela los primeros ingredientes con un poco de caldo hasta quedar terso, si es necesario cuele. Diluya la masa en caldo de pollo, ponga a hervir a fuego junto con el molido de chiles, cacahuates y las hierbas de olor. Cuando empiece a espesar 20 minutos aproximadamente agregue la sal y deje unos minutos cuidando que no sepa a crudo. Apague y si queda muy espeso suelte con más caldo.

PRESENTACIÓN

Sirva con brochetas de pechuga de pavo o pollo horneadas y salpimentadas.
(para 6)



pipián con maíz prieto y hongo

INGREDIENTES

100 g de pepita tostada,
50 g de maíz prieto tostado
2 chiles anchos enteros limpios, desvenados y ligeramente asados
2 tazas de caldo de ave o hecho con los rabitos de los hongos
3 cdas de aceite
1 cdita de sal
750 g de hongos de temporada
6 cdas de aceite de oliva
2 dientes de ajo picados fino
• Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

Limpie los hongos con una brochita, evite lavarlos. Separe los rabitos y reserve.
Para preparar el pipián, muela la pepita, maíz y chiles con un poco de caldo hecho con los rabitos de los hongos hasta que quede una pasta tersa con consistencia de mole ligero. Fría a fuego bajo hasta que tome consistencia un poco espesa, sazone.
Para preparar los hongos, ponga 4 cucharadas de aceite con los hongos para que se salteen sin dejar que suelten su jugo. Ponga la sal y pimienta al final con el fuego apagado. Acitrone el ajo y perejil, y vierta sobre los hongos.

PRESENTACIÓN

Para servir, coloque los hongos en el plato con un poco de pipián. Lleve por separado una cazuelita con más salsa y tortillitas calientes.
(para 6)

Alicia D'Angeli

AGRADECIMIENTOS

Centro Culinario Ambrosía
Río Magdalena #116
Col. San Jerónimo
46 24 97 47/ 46 24 97 48 / 46 24 97 62
www.cca-grupoambrosia.com.mx


PASARELA
GASTRONÓMICA
De Omar Prado
PRESENTA:
NOCHE DE CIRCO
SÁBADO 24 DE OCTUBRE
IZAZAGA 92, CENTRO HISTÓRICO
CIUDAD DE MÉXICO
ACCESO AL PÚBLICO 6:00 PM
LÍMITE DE ACCESO 7:30 PM
UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA
ENTRADA
LIBRE
PATROCINADORES:
revista elgourmet.com
DRIP .COM.MX
CREMERIA AMERICANA
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria
LE CHOCOLAT
unser
LA BASE
Jerónimas
prodom
Meson del Cid Restaurante
FOTOGRAFO: GERARDO ARELLANO LÓPEZ | MODELO: FLORSHA JURADO TIZNADO | DISEÑADOR: JORGE MONTIEL ANGUIANO



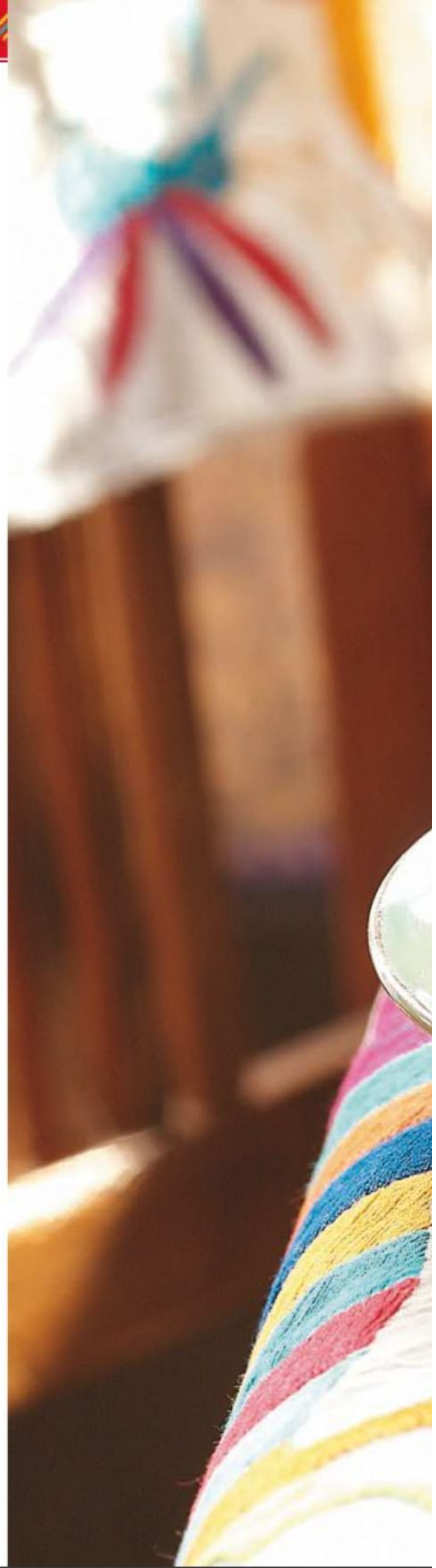


producto del mes

ir al **grano**

No se puede hablar de la cocina de América sin nombrar al maíz, ingrediente noble que admite tantas combinaciones. Aquí, el chef peruano Hugo Zevallos prepara con este cereal 5 platos para no dejar bocado. Vaya al grano. Dese el gusto.

Fotos de Eduardo Torres –
Producción Rodrigo González Garillo y Bárbara Ostrovsky



ensalada de maíz amarillo

INGREDIENTES

150 g de maíz amarillo
100 g de habas cocidas
60 g de aceitunas negras
2 pimientos rojos
150 g de queso fresco
1 cebolla morada cortada en brunoise
3 tomates concassé

Para la vinagreta

INGREDIENTES

3 pimientos rojos
1 rama de apio
1/2 cebolla blanca picada
1 rama de poro picado
2 tallos de cebolla cambray
2 dientes de ajo
100 ml de aceite de oliva
• Jugo de 2 limones
• Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Remoje el maíz 8 horas y luego cocine en abundante agua con un poco de sal durante 50 minutos o hasta que esté cocido. Retire del agua y reserve. Para la vinagreta, corte el rocoto por la mitad, retire las semillas y la nervadura, blanquee en agua con un poco de azúcar, retire y procese con el resto de los ingredientes crudos. Agregue el limón y el aceite de oliva. Para la ensalada, corte el rocoto, el queso y las aceitunas en cubos chicos. Ponga en un recipiente todos los ingredientes, condimente con la vinagreta y sirva en plato. Salsee con más vinagreta.

(Para 2)



"Los **tamales** son **aptos** para **celebrar bodas**, **bautizos** o **cumpleaños**. En **Perú** se **envuelven** en **hojas** de **plátano** y es un **clásico** comerlos en el **desayuno** yendo por la **carretera** hacia el **sur**."





"Yo prefiero **acompañar** al **tamal** con esta **ensalada** que es una **recreación** del **solterito arequipeño**. La **receta original** lleva **calamares** y **no** tiene **maíz**."

tamal de maíz blanco, pollo y ají

INGREDIENTES

400 g de maíz blanco molido
2 pechugas de pollo hervidas
2 l de caldo de pollo
1 cda de ajo picado
2 cdas de chile guajillo
100 g de cacahuates tostados
10 aceitunas verdes
2 chiles mirasol cortados en rodajas
1 cdta de orégano fresco
2 cebollas moradas
4 tomates sin piel y sin semillas
1 manojo de cilantro deshojado
8 piezas de hoja de plátano
- Jugo de 2 limones
- Aceite de oliva, c/n
- Sal, pimienta y comino, al gusto

Para la ensalada

INGREDIENTES

1 cebolla morada cortada en pluma
2 tomates perita cortados en juliana
1 limón
- Hojas de cilantro
- Aceite de oliva, c/n

PROCEDIMIENTO

Remoje el maíz por 8 horas. En una olla con aceite caliente, dore el ajo. Añada la pasta de chile guajillo, sofría 1 minuto e incorpore el maíz remojado (sin el agua). Condimente con pimienta, comino, sal y orégano. Cocine 45 minutos, agregando caldo de pollo cada tanto. Unos minutos antes de que espese y se vea el fondo de la olla, agregue los cacahuates.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Rellene cada hoja de plátano con la preparación de maíz, un trozo de pollo, 2 aceitunas y una rodaja de chile mirasol. Cierre bien, ate y cocine al vapor por 45 minutos. Haga una ensalada con el tomate, la cebolla y las hojas de cilantro. Condimente con jugo de limón fresco, aceite de oliva, sal y pimienta. Sirva el tamal y acompañe con la ensalada.

(Para 4)



chicharrón de cerdo con ensalada tibia de maíz negro

INGREDIENTES

1 k de lomo de cerdo ahumado
50 g de hierbabuena
20 g de sal gruesa
200 g de maíz negro
150 g de jalapeños
250 g de ejotes tiernos
100 g de pasta de chile mirasol
100 ml de aceite de oliva
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el chicharrón, corte la carne de cerdo en piezas de 2 cm x 2 cm y marine por 2 horas con las hojas de hierbabuena y la sal gruesa. Luego ponga la carne en una cacerola, cúbrala de agua y cocine hasta que esté tierna. Reserve.

Remoje el maíz 8 horas y cocine hasta que esté tierno (3 ó 4 horas), corte los jalapeños en juliana y blanquee los ejotes.

Para la vinagreta, coloque en un recipiente la pasta de chile mirasol. Emulsione con el jugo de limón y el aceite de oliva y, cuando esté bien emulsionado, salpimiente.

Para servir, prepare una ensalada mezclando el maíz, jalapeños y los ejotes. Aderece con la vinagreta y disponga en un plato. Dore en aceite las piezas de cerdo. Acompañe con la ensalada.

(Para 4)

pastel de elote y lomo

INGREDIENTES

300 g de carne de lomo picada
2 cebollas cortadas en brunoise
50 g de pasta de guajillo
1 cda de ajo molido
2 cdas de aceite de maíz
1 cda de pimentón
1 cda de comino
2 huevos hervidos
100 g de aceitunas negras picadas
2 cdas de cilantro picado
6 elotes
250 ml de leche
6 yemas
4 claras de huevo
60 g de mantequilla
• Un chorrito de Pisco
• Sal y pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Para el relleno, lleve una cacerola al fuego y agregue aceite y ajo molido. Sofría hasta que esté casi dorado, agregue la pasta de chile guajillo y sofría 1 minuto más. Agregue pimentón, pimienta, comino y cebolla. Deje hasta que la cebolla esté transparente. Luego agregue la carne, deje cocinar por unos minutos, retire del fuego y agregue 2 cucharadas de mantequilla.

Procese el elote desgranado con la leche y lleve al fuego. Agregue la mantequilla cortada y el elote y cocine por 10 minutos. Retire del fuego, deje entibiar un poco y agregue las yemas y un chorro de pisco. Salpimiente e incorpore las claras batidas a punto de nieve. Ponga la mitad de la preparación en una fuente para horno, agregue el relleno y cubra con los huevos hervidos y picados, las aceitunas y el cilantro. Tape con la otra parte de la preparación y hornee 20 minutos a 180° C. Sirva con mezclum de hojas verdes.

(Para 4)



"Los **chicharrones** son **típicos** del **sureste** de **Perú**. Se **sirven** con **maíz blanco**, aunque la **versión** que yo **preparé** lleva **maíz negro**."







"La **mazamorra**, **fresca** y **deliciosa**, es una **infusión** de **maíz morado** que lleva **frutas** y se **espesa** con **chuño** (almidón de papa)."

manjar de quinoa con galletas de maíz

G G G

INGREDIENTES
200 g de harina de maíz
100 g de mantequilla
80 g de azúcar

Para el manjar

INGREDIENTES
150 g de quinoa
1 lata de leche condensada
1 l de leche entera
100 g de azúcar
1 rama de canela
1 clavo de olor
1 estrella de anís

Para la compota

INGREDIENTES
150 g de arándanos
100 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Para las galletas, mezcle en un recipiente la harina y el azúcar. Incorpore la mantequilla. Guarde en refrigeración dos horas. Estire la masa con palote hasta que quede de 1/2 cm de espesor. Corte con un cortapasta de 6 cm de diámetro, disponga en una charola y hornee 10 minutos a horno de 170° C. Retire y reserve. Para el manjar, cocine la quinoa en una cacerola con el azúcar, las especias, la leche condensada y la leche entera. Cocine por 15 minutos, retire y procese en caliente. Cuele y reserve. Para la compota, ponga en una cacerola los arándanos y el azúcar. Lleve a fuego fuerte y revuelva 8 minutos. Retire y deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque una cucharada de manjar, encima una galleta de maíz y sobre ésta una cucharada de manjar y una de compota de arándanos. Cubra con una galleta de maíz y, junto al postre, ubique una cucharada de compota.

(Para 4)



mazamorra morada

G G

INGREDIENTES
200 g de maiz morado
1 rama de canela
2 clavos de olor
1 manzana
100 g de piña

Para la mazamorra

INGREDIENTES
1 manzana cortada en cubos chicos
100 g de piña cortada en cubos chicos
100 g de ciruelas deshidratadas
150 g de azúcar
70 g de almidón de papa
• Biscotti de almendras para servir

PROCEDIMIENTO

Prepare una infusión con el maíz, la manzana y la piña cortados, especias y agua. Hierva por 20 minutos, retire y cuele. Ponga el líquido de cocción en una cacerola, lleve al fuego, agregue las manzanas y la piña cortados, las ciruelas y el azúcar y deje hervir 10 minutos. Para terminar, espese con el almidón de papa diluido en agua y sirva con los biscotti.

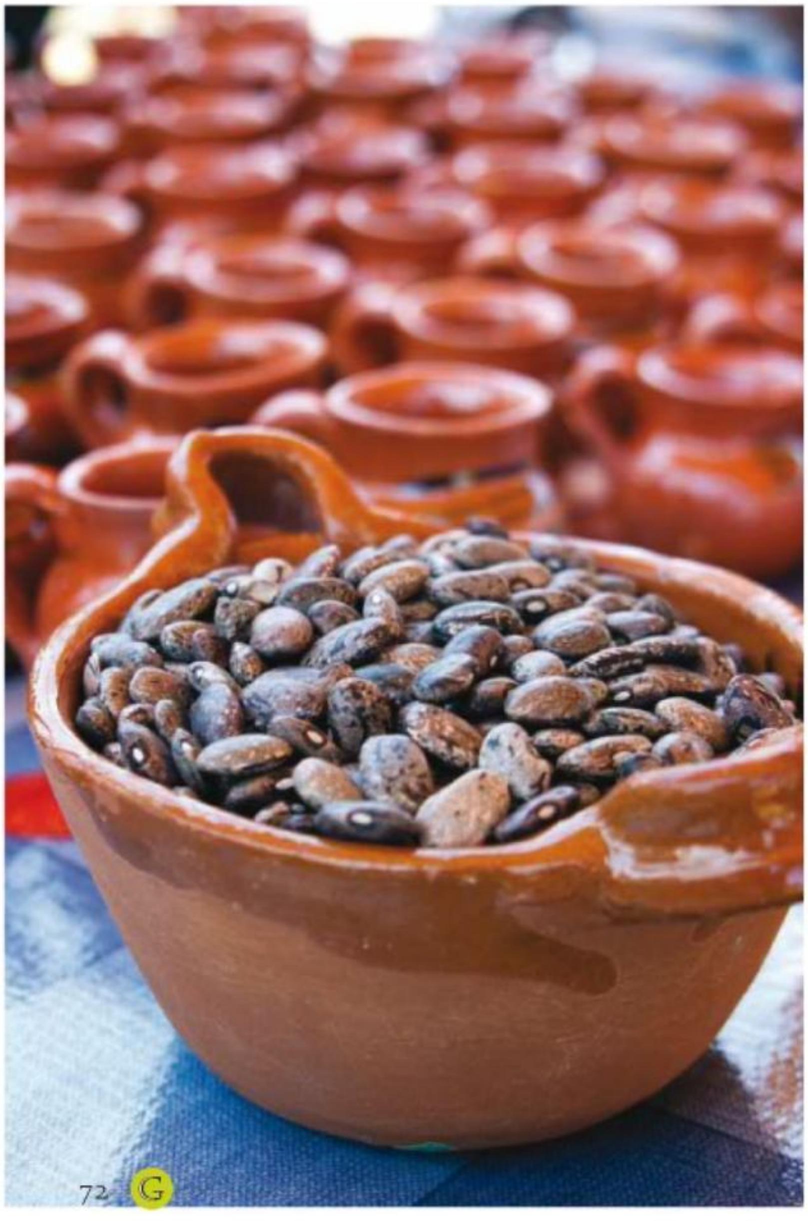
(Para 4)

La quinoa se consigue en:
Green Corner
100% Natural
La Buena Nutrición

Rescate culinario en Xochimilco







Por Ulises García Moreno

La cita fue un domingo a las 10:00 a.m. en los embarcaderos de Cuemanco en Xochimilco. El clima era inmejorable, un sol radiante y un cielo despejado que no amenazaba con llover. El embarcadero fue, como cada vez, un deleite visual, una estampa mexicana llena de folclor, con esos colores intensos y flores incrustadas en los marcos de las trajineras que forman letras de nombres de mujeres que a la imaginación se aparecen como hermosas y alegres.

Zarpamos puntuales acompañados por una flota de 8 trajineras, y durante el trayecto, disfrutamos de los paisajes llenos de chinampas y de vacas que pastoreaban felices en una de las reservas ecológicas más cuidadas del DF.

Se nos dieron a conocer los objetivos de Slow Food y de cómo interactúan ellos con los productores de las chinampas. Slow Food es una organización eco-gastronómica no lucrativa con alcance mundial. Se dedica a la conservación de platillos regionales y artes culinarias, y fomenta el interés en los alimentos ingeridos, de dónde provienen y cómo nuestras decisiones alimenticias afectan al resto del mundo.

Uno de los objetivos de la organización es proteger los tradicionales granos, vegetales y razas animales de la extinción causada por agro-negocios industriales, por lo que, en esta ocasión, Slow Food busca promover los cultivos de flores, frutas y verduras en las chinampas de Xochimilco, así como dar a conocer en particular 20 diferentes variedades de frijol de diferentes zonas de Hidalgo y Puebla.

Para ello, en esta ocasión se reunieron 20 cocineros mexicanos conocidos en el mundo por su búsqueda de la difusión del gusto



José Ramón Castillo. // Margarita Carrillo de Salinas. // María Elena Lugo. // Patricia Quintana. // Lula Martín del Campo. // José Luis Curiel. // Gerardo Vázquez Lugo.



mexicano. María Elena y Gerardo Vázquez Lugo del restaurante Nicos, conocidos no sólo por sus delicias gastronómicas, sino por su gran labor de rescate culinario mexicano, fueron los anfitriones de este evento al que asistieron Ana María Arroyo, María Elena Lugo Zermeño, Alicia Gironella, Guadalupe García de León del Paso, Guillermina Ordoñez, Patricia Quintana, Crispina Carabaotes, José Álvarez, Lula y Nicolás Martín del Campo, Margarita Carrillo de Salinas, Ángel Salinas, José Ramón Castillo, José Luis Curiel, Abdiel Cervantes Escalona, Ada Valencia, Elsa Cahlo, Cristina Palacio y Leticia Alexander, quienes elaboraron platillos originales con las diversas clases de frijoles que se demostraron.

La variedad Sangre de toro fue una de las favoritas de la tarde; el Mirasol, en vías de extinción, demostró por qué es importante su rescate; los enormes ayocotes blanco, amarillo, negro y morado, impusieron su gran sabor y colorido; y otros realmente llamativos como el vaquita, el rebosero, el pinto y el lila, hicieron gala de sus bellos estampados.

Así llegamos a la chinampa donde ya esperaban los cocineros y las tortillas recién hechas por mujeres xochimilcas, y uno a uno comenzaron a desfilar los 20 platillos acompañados con vinos de Casa Madero, así como de pulque, curados y aguas frescas de diferentes sabores.

Lo que inició como un evento gastronómico de gran relevancia, terminó como un homenaje para el Dr. Giorgio d´Angeli, presidente de Slow Food México, quien falleció tan sólo unos días antes, y quien figura como uno de los personajes gastronómicos de mayor relevancia que ha tenido nuestro país.

Así, con el estómago satisfecho y un atardecer cautivador, dio fin a lo que prometieron no será el último Laboratorio del Gusto del recientemente constituido Convivio Chapultepec de Slow Food.





Si corre, camina o vuela... ¡va para la cazuela!

MENOSPRECIADOS POR SU ASPECTO, LOS INSECTOS SON CONSIDERADOS EN LA ACTUALIDAD, ASÍ COMO EN TIEMPOS ANCESTRALES, UN MANJAR DE DIOSES. EN NUESTROS DÍAS, ESTOS SE SIRVEN EN LOS MEJORES RESTAURANTES DE NUESRO PAÍS, CONVIRTIÉNDOSE EN UN PLATILLO DIGNO PARA CUALQUIER AMANTE DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA.

POR ANGÉLICA HERNÁNDEZ

Se dice que son exclusivos para paladares aventureros, sin embargo históricamente los insectos han formado parte de la dieta tradicional de México y de otras partes del mundo desde tiempos inmemoriales. En México esa costumbre logró subsistir porque la recolección de insectos no competía con los cultivos que los españoles validaban como alimento.

Con respecto a las cifras, se manejan distintas: según el códice florentino escrito por fray Bernardino de Sahagún existían en aquella época más de 96 clases de insectos comestibles; el Instituto de Biología de la UNAM maneja alrededor de 398 especies comestibles; no obstante, de acuerdo con otras cifras podría ser mayor porque existen muchos insectos que aún no se han documentado como comestibles.

Libélulas, gusanos de maguey, pulgones, escarabajos, hormigas, abejas, chapulines, jumiles... en fin, la lista es tan grande como las propiedades que poseen. Los insectos aportan cantidades significativas de vitaminas, las cuales son esenciales para transformar los alimentos en energía, para el crecimiento normal y el mantenimiento del cuerpo.

En muchos contextos, lo de comer insectos es un lujo para paladares aventureros, sin embargo, no por nada históricamente han formado parte de la dieta tradicional en comunidades de América, África y Asia. Los bichos son una tradición prehispánica que se mantiene viva en México. Así que la próxima vez que le den a comer algún ejemplar de estos que estéticamente no es tan apetitoso, probablemente no lo pensará tanto.



EL CHEF ISRAEL GONZALEZ SILVA, DEL RESTAURANTE LOS DANZANTES PRESENTA UNO DE SUS PLATILLOS QUE SE INCLUYEN EN EL FESTIVAL QUE SE CONMEMORA CADA AÑO PARA RESCATAR A ESTE EXTRAORDINARIO ALIMENTO.

ORIGINALMENTE MEXICANOS

-Los chapulines Oaxaca, Veracruz, Tabasco, Campeche, Yucatán, Morelos, Puebla, Guerrero, Michoacán, DF.
-Gusanos de maguey rojo: Oaxaca, Estado de México, Hidalgo y DF.
-Los chinicuiles y jumiles: Guerrero, Oaxaca, Morelos, Tlaxcala, Hidalgo.
-Los escamoles : Hidalgo, México, Distrito Federal, Tlaxcala, Nuevo León y Michoacán.
-Las chinches: Morelos, estado de México, Hidalgo, Veracruz, Guerrero, Puebla, San Luis Potosí, Jalisco, Oaxaca y Querétaro.
-Los pulgones: Puebla, Morelos, Guerrero, Hidalgo.
-Los escarabajos: Hidalgo, Tabasco, Guerrero, Veracruz, estado de México, Oaxaca, Puebla, Chiapas, Nayarit y DF.
-Las mariposas: Oaxaca, Puebla, Hidalgo y DF.
-Las moscas: En el Estado de México y Nayarit.
-Hormigas y abejas: Oaxaca (chicatanas, hormigas saladas), Puebla, Estado de México, DF, Chiapas e Hidalgo.
- Avispas: Guerrero, Michoacán, Veracruz, y Yucatán.
- Las termitas: Michoacán.
- Libélulas: Sonora y Estado de México.



Pan de huitlacoche con gusanos de maguey y queso de Atlixco.

INGREDIENTES

PARA EL PAN
3 pzas de huevo
250 g de huitlacoche
185 g de queso crema
60 g de elote
115 g de mantequilla
50 g de queso oaxaca
210 g de harina de trigo
15 g de maicena
1/2 cdita de royal
5 g de sal
10 hojas de epazote
35 ml de leche
500 ml de aceite
250 g de gusano de maguey
Para el queso Atlixco.
300 ml de crema para batir
300 g de queso de Atlixco

PROCEDIMIENTO

Muela el huitlacoche, queso crema, elote, queso Oaxaca, mantequilla y 6 hojas de epazote. Cierna harina, maicena, royal, sal e incorpore a la mezcla anterior intercalando con la leche hasta que se mezcle muy bien. Al final incorpore el huevo y vacie a los moldes hasta tres cuartos. Hornee por 25 minutos a 170 grados centígrados aproximadamente.
Para el queso de Atlixco, ponga a calentar la crema e incorpore los quesos hasta que se fundan sin que estos lleguen a hervir, reserve y deje enfriar.
Para los gusanos, calente el aceite a temperatura media y fría los gusanos hasta que tengan una consistencia dorada. Este proceso se hace dos minutos antes de que emplate.
Fría las hojas de epazote para decorar.

PRESENTACIÓN

desmolde el pan, ya tibio corte la parte de arriba, ahueque un poco el centro, rellene con queso y con los gusanos. Decore con la hoja de epazote y un poco mas de queso en el plato. (para 4)

¿SABÍAS QUE?

- **De cada diez animales terrestres, ocho son insectos. Esto significa que,** numéricamente hablando, son el grupo animal predominante sobre la Tierra. Sin embargo, estas cifras son meras aproximaciones porque, a decir de los expertos, el número total de especies de insectos es casi imposible **de cuantificar.**

- **Los insectos tienen** 350 millones de años sobre el planeta, se han adaptado a los cambios geológicos sufridos por la naturaleza, tienen un potencial reproductivo enorme.





Encuentro entre **vino y gastronomía**

Visitas a diferentes bodegas, catas, pláticas con enólogos y encuentros con productos de la región constituyeron un gran paso para lograr un mayor acercamiento entre el vino mexicano y la nueva generación de chefs. Aquí la crónica.

Por Ulises García y Fabiola de la Fuente





Don Luis Cetto nos recibe en su vinícola.// Hans Backhoff, explica a los invitados los detalles de Monte Xanic.// El ingeniero Camilo Magoni explica los diferentes tipos de barricas.



La Asociación Nacional de Vitivinicultores y la revista *elgourmet.com*, en un esfuerzo por crear un lazo más estrecho entre el vino mexicano y las nuevas promesas gastronómicas del país, llevaron a un grupo de jóvenes chefs mexicanos de diferentes partes de la República, para que vivieran una experiencia única en los viñedos bajacalifornianos.

Día 1, Valle de Guadalupe

Localizado a 30 kilómetros de Ensenada, este valle que tomó su nombre de la Misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte, fue nuestro primer encuentro con la vitivinicultura bajacaliforniana. Aquí se encuentran algunas de las vinícolas más importantes y de mayor prestigio de la zona. En esta ocasión visitamos tres de ellas.

Casa Pedro Domecq

El sólo nombre nos transporta a épocas de señorío y abolengo, donde en Andalucía, España, Pierre de Domecq, llegado de Francia para representar a la empresa vinícola de la cual era socio, fundó la empresa Pedro Domecq en 1822.

Sebastián Suárez, enólogo y gerente de la planta, nos acompañó durante el recorrido en sus instalaciones. En la sala de añejamiento, donde los vinos reposan en roble francés y americano, tuvimos el gran placer de probar diversos caldos directamente de la barrica, unos con mayor tiempo de reposo que otros. Es notable la evolución que se percibe entre ambos gracias al tiempo de permanencia en contacto con la madera; un buen vino requiere también mucha paciencia antes de ser liberado.

Para finalizar nuestra visita, realizamos una cata de las diferentes líneas de Domecq, comenzando la línea XA, Chateau Domecq tinto y blanco, Reserva Real y finalmente el Reserva Magna, que es el vino insignia de Sebastián Suárez.

L.A. Cetto.

Esta vinícola, que recientemente cumplió 80 años de ser fundada, nos dio un recibimiento sin igual con la presencia de Don Luis Cetto, propietario, y el enólogo, Camilo Magoni. Así comenzó el recorrido por esta vinícola, que es sin duda, en México, la que mayor inversión tiene no sólo en producción, sino en investigación. Tienen sembradas alrededor de 80 variedades diferentes, lo que da oportunidad de ver qué uvas se van adaptando mejor a la región, y así producir vinos de mejor calidad con una identidad más definida.

Al visitar las instalaciones, lo primero que se aprecia es la moderna maquinaria. Magoni nos explica que constantemente renuevan el equipo para mantenerse a la vanguardia. Dentro de cada compartimento, comienzan a desfilar tanques de acero inoxidable e infinidad de barricas, muchas de las cuales conservan en su interior vinos experimentales en los que invierten miles de dólares, para obtener caldos que los han llevado a ganar más de 140 premios internacionales en varios países.

Después del recorrido, Magoni, quien lleva 44 años haciendo vino en nuestro país para L.A. Cetto, nos guió por una cata de diferentes vinos, entre los que destacaron el 1928 con el que celebran sus 80 años, y un Sangiovese de la línea *boutique*, que fue el favorito de los chefs. Para concluir la cata, llegó una grata sorpresa, un vino elaborado con el raspón de la uva como se hacía antaño, que todavía no sale al mercado.

El cierre fue muy especial, fuimos a la terraza desde donde se aprecia una vista panorámica de los viñedos. Ahí degustamos una comida preparada por el equipo de Carlos García-Travesí, presidente de CANIRAC Ensenada.

Monte Xanic

Al llegar a ésta vinícola que fue fincada en 1987 por un grupo de empresarios, el destino no pudo jugar mejor a nuestro favor... nos dio la bienvenida un atardecer bañado en magenta y un lago iluminado con una luz tenue que no pudo ser mejor ni en fotografía. Así,

Recorrido por los viñedos de Santo Tomás.// Los chefs muestran orgullosos el cargamento de mejillón.// Chefs, vinicultores y demás invitados posan para la foto grupal en Monte Xanic





Ensenada se encuentra bañada por las aguas del Pacífico, que son **notablemente frías gracias a las** corrientes marinas provenientes **del norte.**

cautivados por dicha postal, comenzamos el recorrido por el lugar. Uno de los socios y enólogo, Hans Backhoff, nos recibió para acompañarnos personalmente. Ahí pudimos ser testigos de la tecnología más avanzada para crear condiciones ideales de prensado, fermentación, añejamiento y embotellado que de acuerdo con Backhoff, permite el máximo desarrollo de las cualidades de la uva.

Una de las mejores experiencias en esta vinícola, fue adentrarnos en su cava con capacidad para 3000 barricas, reservadas en condiciones naturales óptimas de luz y temperatura.

Al salir del lugar, ya extasiados por la subterránea experiencia, una música suave nos guió hasta la orilla del lago, ahí descubrimos un montaje muy campestre donde Laja, uno de los restaurantes más exclusivos de la zona, serviría la cena. El epítome fueron unas suculentas costillas de borrego, acompañadas de un extraordinario Malbec de la línea *boutique* de Monte Xanic.

Día 2, El Pacífico y Ojos Negros

Ensenada se encuentra bañada por las aguas del Pacífico, que son notablemente frías gracias a las corrientes marinas provenientes del norte. Ese efecto térmico provoca una estupenda calidad en las especies del mar, ya que presentan gran tamaño y buena cantidad de grasa, lo que las hace muy cotizadas en el mercado mundial.

Ojos Negros es un valle localizado a 80 km de la frontera con Estados Unidos, los primeros asentamientos humanos se dieron a finales de 1870, cuando contagiados por la fiebre del oro explotaron la zona en busca de metales preciosos. Hoy en día, es una incipiente zona vinícola, de la que ya están surgiendo extraordinarios vinos.

En el mar, el mejillón es más sabroso

Al llegar a los muelles, ya nos esperaba Pablo Ferrer, director de El Zargazo, una empresa que distribuye productos gourmet de la zona de Baja California a los restaurantes más prestigiados del país. Él sería nuestro guía en aquel viaje por las aguas del Pacífico llenas de sorpresas y, por supuesto, de frutos del mar.

Una vez a bordo de María Alondra, nuestro navío, saludé a doña Sabina, dueña de la famosa carreta de mariscos "La Guerrerense", que muchos ya conocíamos, por lo menos de fama. Con evidente pericia, Sabina preparaba las delicias que degustaríamos para el desayuno en alta mar. Así, de pronto, con copa de vino queretano de la vinícola Freixenet en mano, desfilaron a discreción un sinfín de cebiches y cocteles. El colofón fue un caracol de mar, que por su frescura y sencilla preparación se llevó las palmas.

Así, ya desayunados y en medio de decenas de delfines curiosos, llegamos a las granjas de mejillón, que básicamente consisten en líneas con cuerdas donde estos bichos marinos se adhieren para ir creciendo. Posteriormente se protegen con unas redes, que al llegar los mejillones al peso y edad requerida, se desbaratan dándoles mayor libertad.

Un chef espontáneo se lanzó a la proa para recibir un cargamento de mejillón recién sacado del agua. Sin esperar un segundo, los demás comenzaron a demostrar su *expertice* con el molusco, limpiándolo y repartiéndolo a aquellos de paladares más aventureros. Comida tan fresca no hace falta cocinarse, sólo lo acompañamos con un toque de limón, suficiente para apreciar un sabor tan delicado como el de este bivalvo.

Llegamos a puerto, y como era de esperarse, los chefs salieron disparados al Mercado Negro, donde se vende el pescado y marisco más fresco de la región. Ahí los encontré asombrados por un pez recién capturado que pesaba alrededor de 60 kilos, con el cual se fotografiaban como si fuera una estrella de cine.

Quesos de primera

Enmarcados por los paisajes lunares de Ojos Negros, llegamos al rancho La Campana, un lugar apartado donde en el verde,



pastan cómodamente vacas Holstein que sí parecen suizas y donde el propietario Marcelo Castro ya nos esperaba con su *outfit* vaquero.

Bajo un sol intenso, Marcelo nos contó que es la cuarta generación de artesanos que se dedican a la elaboración de quesos y que recientemente inauguraron la primera cava subterránea de piedra para quesos de corte artesanal en Latinoamérica, la cual tiene una capacidad para almacenar diez mil piezas de este exquisito producto.

Durante el recorrido a las instalaciones, Marcelo nos explicó el proceso, que inicia con la alimentación y cuidado de las vacas, la recolección de la leche y las temperaturas a las que ésta se somete para la fabricación del queso. El recorrido finalizó con bocadillos de queso *ricotta* y una mantequilla que ellos fabrican, ambos realmente espectaculares.

Por fin llegamos a la cava subterránea. Al entrar, los muros cubiertos de fotos y documentos históricos cuentan la historia del lugar y de la familia Ramoneti, que llegó directamente de Italia. La cava está enmarcada por paredes de cristal que dejan ver los quesos que reposan en su interior. En el vestíbulo, rodeados por los extraordinarios frescos y añejos, dos mesas dispuestas para una cata de vinos queretanos con los quesos de Marcelo Castro.

Rene Rentería, director de comunicación ecológica de Bodegas de Santo Tomás, dio la cata, con vinos de Bodegas Freixenet y de Viñedos La Redonda, un espumoso y dos tintos que iban de maravilla con los quesos de invierno y los preparados con hierbas. Lo sorprendente fue degustar vinos de una región tan lejana a la que nos encontrábamos en ese momento. Una gran sorpresa.

Los retoños de Monte Xanic

Hacer vino es mucho más complejo de lo que uno podría imaginarse... No sólo se trata de tener la uva y hacer el vino. Todo comienza con un sueño, un proyecto a futuro en donde se selecciona una porción de tierra que ha de estudiarse y posteriormente prepararse, para en algún momento plantar vides que en 5 ó 6 años estarán listas para dar un fruto adecuado para hacer vino, y de ahí todo el proceso que le sigue...

En medio de la nada, en el Valle de Ojos Negros, que se caracteriza por sus suelos arenosos prácticamente desérticos, pudimos visualizar un oasis de donde brotaban pequeñas plantitas. Al estar *in situ*, nos explicaron que eran pequeñas vides que tenían meses de haber sido plantadas.

De esa forma, se nos mostró un sueño que nace, sólo vides y montañas. En medio, una carpa con mesas y deliciosas viandas preparadas por Ludwig E. Hussong, quien además de gran cocinero, es también enólogo de Vinos San Rafael, vinícola que se encuentra asimismo en esa zona. Sin duda, el queso fresco que produce su familia en esas tierras fue uno de los mejores regalos gastronómicos de la tarde.

El encuentro

Con sede en el histórico restaurante 1888, lugar donde se embotelló por primera vez vino en México, llegó uno de los momentos más importantes del viaje: el encuentro entre los chefs y los vitivinicultores.

Fabiola de la Fuente, editora de esta revista, fungió como moderadora de la mesa redonda, donde jóvenes chefs, algunos ya empresarios consolidados, entablarían un diálogo con vitivinicultores y directores de vinícolas bajacalifornianas como nuestro anfitrión Juan Pablo Nuñez, quien además de ser director de Bodegas de Santo Tomás es presidente del Comité para la promoción del vino mexicano de la Asociación Nacional de Vitivinicultores. En la reunión también se encontraban Marco Amador de L.A. Cetto, Israel Centeno de Monte Xanic, Laura Zamora de Bodegas de Santo Tomás, Carlos García-Travesí, presidente de CANIRAC Ensenada, y el Maestro Abraham Gómez Gutiérrez, director de la escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad de Baja California.

La noche transcurrió tranquila, pero con muchas inquietudes por ambas partes. La unión entre vitivinicultores mexicanos para crear un sólo frente y una identidad mucho más clara en torno al vino mexicano fue una de las peticiones más marcadas.

Después de la conmovedora experiencia en las Bodegas de Santo **Tomás, cada uno de los invitados** realizó su propio vino con los **mejores caldos de la vinícola, de la** mano de la enóloga Laura Zamora.







Aceitunas de la variedad Misión en los olivares del Valle de San Vicente.// Cata de 4 diferentes tipo de aceite producidos por Santo Tomás.

Día 3, Valle de San Vicente y Valle de Santo Tomás

El Valle de San Vicente se encuentra a unos 90 kilómetros al sur de Ensenada. Por sus prolíferos caminos, destacan los diferentes cultivos de vegetales como el cebollín, las coles de Bruselas y los vegetales miniatura. Suelos rojos, clima más fresco por la cercanía al mar, lo que permite el crecimiento de variedades como Pinot Noir, Nebbiolo y Petit Syrah.

La Misión de Santo Tomás de Aquino fue fundada por José Loriente en 1791, en lo que hoy se conoce como Valle de Santo Tomás, localizada a 45 km al sur de Ensenada. Esta zona vinícola es la que se considera como la más antigua de Baja California, y la segunda en todo el país.

Al llegar al Valle de San Vicente, a los viñedos que L.A. Cetto tiene en esa zona, ya nos esperaba una mesa con mimosas y *bellinis*, así como desayuno tradicional con machaca (que en Ensenada se pronuncia *mashaca*...).

Entre los olivos

Bodegas de Santo Tomás no sólo hace vinos, también produce aceite de 4 diferentes variedades de aceituna: Misión, Ascolano, Nevadillo y Manzanilla, las cuales nos mostraron en una cata en medio de los olivares que tienen en San Vicente.

Para coronar la cata, tuvimos dos sorpresas más, una cata de panes, presentados por su propia creadora, la chef Teresa Rentería, quien nos dio a degustar un pan elaborado con vino blanco y otro con vino tinto, y nos explicó las principales características de una buena hogaza.

La segunda sorpresa nos la dio Jorge Castillo, maestro chocolatero de La Suiza, quien preparó un maridaje por demás interesante, pan, aceite de olivo y chocolate, que resultó una combinación no sólo divertida, sino de primer nivel.

Bodegas de Santo Tomás

Si bien Laura Zamora, enóloga de Santo Tomás y Juan Pablo Nuñez, director de la vinícola, nos acompañaron durante todo el viaje, haciéndolo mucho más didáctico y divertido, en esta ocasión nos recibirían en su territorio, Bodegas de Santo Tomás, que recién cumplió 120 años de existencia, convirtiéndose en la vinícola más antigua de Baja California, y en la vinícola con producción continua más antigua de América.

La edificación, hecha de piedra y metal, fue construida en los ochenta por Alejandro D'Acosta, siguiendo los requerimientos enológicos para hacer vino por sistema de gravedad.

Los viñedos están perfectamente divididos por tablas y variedades, lo que nos permitió realizar un recorrido interactivo, en el que nos mostraron las diferencias que una misma variedad puede tener de acuerdo a la zona del viñedo donde se encuentre, las características de las diferentes variedades y vinos en torno a la comida, y finalmente el proceso de ensamblaje de diferentes caldos para lograr un vino, en el que nuestro equipo, el dos, fue el ganador al lograr un *coupage* del agrado de Zamora.

Posteriormente, un ejercicio de maderas en la sala Baro, en el que nos presentaron caldos añejados en barricas provenientes del bosque de Alliers y de Nevers, que con música de oboe y chelo, lograron una experiencia no sólo sensorial sino mágica.

Después de la conmovedora experiencia, cada uno de los invitados realizó su propio vino con los mejores caldos de la vinícola, de la mano de la enóloga Laura Zamora.

Con la atención de los invitados y los sentimientos a flor de piel, Laura nos presentó varios de los vinos ganadores de medallas en el concurso San Francisco International Wine Competition. Los primeros fueron el trío del proyecto Kumiai, Furvus 2007, Yago 2006 y Vultus 2007 donde Santiago Cosío, Laura Zamora y Juan Pablo Nuñez comprometieron amistad, trabajo y pasión en un proyecto queahora comparten con los amantes del vino.

Los siguientes fueron los innovadores Pitxos y Kanté que son la mezcla de tres diferentes añadas en una botella que será de estreno en México.

En un abrir y cerrar de ojos nuestro laboratorio casi había llegado a su fin, cuando al salir de la cava con un juego de luz y música, se dio paso a lo que fue la última cena de una experiencia completamente mágica e inolvidable.



Disfruta de la privacidad y comodidad como si estuvieras en tu propia casa de fin de semana.
Tenemos más de 600 casas en todo México con una gran diversidad de estilos, cupos y rango de precios.

renta la casa de tus sueños
por días, semana o mes

travelresidences
(55) 5005 6362   01 800 083 0240

www.travelresidences.com
Si eres dueño de una propiedad vacacional afíliala a nuestro sistema de rentas

VIVE MÉXICO

De vuelta al origen Proyecto Kumiai

Los Kumiai forman parte de la familia de los pueblos Yumanos que alguna vez fueron nómadas. En su andar, se fueron estableciendo en las extremosas tierras Baja Californianas, donde en el municipio de Ensenada, se encuentra su asentamiento más numeroso.



Al son de la jalma (tipo de sonaja), el pueblo Kumiai se abre paso para mantener sus creencias y tradiciones, entre las que están ir durante los meses de agosto a octubre a los valles, que en época de vendimia se encuentran pletóricos de vitis vinífera. Así, los Kumiai, recuperan de las vides sus racimos, formando parte importante de la vitivinicultura en la zona enológica más prolífica del país.

Ahora, es el vino mismo el que les rinde tributo. En Bodegas de Santo Tomás, desde hace varios años se inició la búsqueda de sus orígenes. Así nace Proyecto Kumiai, una línea de vinos que conjuga tres personalidades bien definidas, enmarcadas por una misma expresión, imposible de contener en una sola botella.

Yago (Santiago Cosío, Presidente de Grupo Pando), Furvus (Laura Zamora, Enóloga de Bodegas de Santo Tomás) y Vultus (Juan Pablo Núñez, Director de Bodegas de Santo Tomás), conjugan herencia, trabajo y visión, buscando honrar no sólo a la vitivinicultura misma, sino a todos quienes como los Kumiai, han dedicado su vida a lograr una enología más auténticamente mexicana.

Furvus, Yago y Vultus, que fueron premiados con medalla de plata en San Francisco Wine Competition, el concurso más importante de Estados Unidos, y plata en el concurso Internacional Ensenada, Tierra del Vino 2009, estarán a la venta a partir de este mes exclusivamente en La Europea.

YAGO

Variedad: Carignan, Syrah y Cabernet Sauvignon.
Enotécnia: 24 meses de crianza en barrica nueva de roble francés.
Color: Rubí profundo.
Aroma: A frutos negros con notas de miel de maple.
Sabor: Equilibrado, con estructura tánica suave y elegante, que aunado a un final largo y persistente nos regalan un caldo confortante.

FURVUS

Variedad: Barbera, Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon.
Enotécnia: 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.
Color: Intensos colores violáceos.
Aroma: Frutos rojos.
Sabor: Vino equilibrado con una estructura ácida increíble que aunado a un final largo y persistente nos regala un caldo de excelente presencia.

VULTUS

Variedad: Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Enotécnia: 18 meses de crianza en barrica nueva de roble francés.
Color: Rojo profundo
Aroma: A violeta con notas de maderas y regaliz.
Sabor: Equilibrado, de lenta evolución, que aunado a una estructura tánica elegante y un final largo nos regala un caldo complejo y persistente.

PROYECTO KUMIAI



Vino de origen. Concebimos vino de origen al resultado de la conjunción personal de herencia, trabajo y visión aplicados a la elaboración del vino. No se trata sólo de un diálogo con el viñedo, sino con todos los elementos y actores del proceso. Es demostararnos que tenemos capacidad de comunicar lo que somos, de cambiar la manera de hacer las cosas, de ver más allá de nosotros mismos. Es volver al origen profundo y abundante de la vida interior. No se trata sólo de hacer vino, sino de encontrarnos en el proceso.

La Europea

EVITE EL EXCESO

SANTO TOMAS

De bichos, vino y algo más

Por Jesús Diez

Hace unos meses recorrí una buena parte del país para grabar un programa llamado *De vinos, tequilas y algo más* para el canal *elgourmet.com*, con lo que logré acercarme al mundo de los insectos y su preparación. Posteriormente, en mi docencia con la Universidad del Claustro de Sor Juana, dirigí una tesis dedicada a los insectos y su maridaje con los vinos mexicanos, por lo que este tema nada simple, de cierta forma me resulta algo familiar.

Para abrir boca me remontaré al estado de Tlaxcala, donde visité las haciendas pulqueras. Ahí pude encontrar a un gusano blanco que se da al pie de los magueyes, de aspecto carnoso y de buen tamaño. Su textura es crujiente, con un relleno que nos recuerda la papa o la masa, pero con delicado y exquisito sabor final de pollo ligeramente especiado. Por ello, no se me ocurre mejor maridaje para este ejemplar que un vino elaborado con uva barbera de la zona de Ensenada, que con sus notas de oxidación y especias brindadas por el envejecimiento en barrica y los aromas desprendidos de la fermentación maloláctica a la que normalmente es sometida por su alta acidez, logra que esos sabores carnosos y mantequillosos de los gusanos de maguey, armonicen a la perfección con los vinos elaborados a base de esta uva.

Más al occidente, está el lago de Texcoco, lugar donde desde tiempos prehispánicos se solía cultivar la hueva del mosquito, comúnmente llamada ahuautle. Éstos se reproducen sobre las hojas que se desarrollan en el lago, depositando sus huevecillos para después ser recolectados y preparados como manjar de la zona. Son tan pequeños que sirven de capeo, unidos a la coliflor o el brócoli. Dan un sutil sabor a pollo mezclado con verduras, de alto contenido proteico, en verdad un sabor difícil de explicar... Este manjar recomiendo maridarlo con la uva Semillón producida en Parras, por sus recuerdos de frutos secos como el cacahuate que casan perfectamente bien con el ahuahutle.

Entre los insectos más cotizados se encuentran los famosos escamoles, que en México se consiguen sólo en temporada. Son larvas de hormiga, de textura suave y esponjosa, con ligero sabor a almendra sin tostar y pollo, con recuerdos a olla de barro mojado. Tiene diferentes preparaciones, aunque las típicas son en taco con un toque de salsa o salteados con mantequilla. Gracias a las notas de almendra, bollería y frutos secos que presentan los vinos espumosos de la zona de Querétaro, su armonización es ideal con este platillo.

Otro de los manjares que tiene México son los chapulines. Estos saltarines se suelen comer después de ser curados por varios días para extraer sustancias indeseables para su degustación, y pasados por el fuego para ser ligeramente dorados o secados. Tienen una textura crujiente, con gusto ácido por su preparación, sabor mineral por su hábitat y amargosidad por su origen terrenal. Son un maridaje espectacular con la uva Nebbiolo de la zona de ensenada, gracias a que esta variedad confiere a los vinos altos taninos y marcada acidez que resultan ideales tanto para el alto nivel protéico, como para ese sabor cítrico muy clásico de los chapulines preparados.

Para aquellos de paladares intrépidos, están aquellos insectos que se comen vivos. Y recalco aquello de intrépidos por el arte que se debe tener para que las hormigas o los jumiles no se escapen de la tortilla antes de que podamos hincarles el diente. Su sabor es muy diferente otros insectos, digamos, más burdo. De textura crujiente, amargor inicial, reduciéndose al paso del tiempo en un gusto a champiñón, que por su buena estructura y complejidad va perfectamente con un Cabernet Sauvignon de Ensenada o Parras.

Para un gran final, dejé al último los gusanos del maguey mezcalero llamados "chinicuil" o gusano rojo. Su sabor vivo es único y como se alimentan del maguey tienen un claro gusto a agave, con sabor realmente parecido a los mezcales que se elaboran con estas plantas. La textura en boca es crujiente, de sabor a papa especiada con pimienta y yerbabuena, eucalipto o mentol, de nota salada. En el caso de los gusanos asados en comal con alguna salsa ligera que incluya aguacate, recomiendo un Merlot por su alto nivel aromático que en ocasiones presenta notas balsámicas ideales para estas preparaciones.

Por cierto, quien no ha probado este tipo de manjares, se está perdiendo algo inigualable. Yo en particular, sigo el refrán que algún día me enseñó mi abuelo: "Pobre de aquel animal que caiga en boca de otro animal", por lo que me cuidaré de los grandes para alimentarme de los chicos, así que ya saben... a entrarle con valor.



Viña Doña Dolores Gran Reserva

La elegancia de algunos insectos al ser cocinados nos permite hacer sinergias tan extraordinarias como con vinos espumosos de alta calidad elaborados bajo el método *champenoise*, como es este vino queretano. Repleto de aromas limpios de segunda fermentación, flores blancas y frutos secos nos invita a degustarlo. Ya en boca su fina burbuja denota buena elaboración, con un paso largo y untuoso en boca fruto de su reposo en lias (levaduras muertas), para alcanzar una perfecta permanencia en boca. Se me antoja con una nube de ahuautles en coliflor.

Región: Ezequiel Montes, Querétaro
Bodega: Freixenet
Precio: 150 pesos
Uva: Chardonnay



Petillant Rosé

Ahora que están de moda el champán y el cava rosado, qué mejor que intentarlo con otro producto mexicano como este Petillant, elaborado por el método *charmat* por impulso de Ricardo Espíndola y avalado por Jordi Fos. En nariz nos recuerda las fresas y cerezas maduras, con dejo de caramelo, de buena espuma y color vivo. En boca su dulzor aunque notorio es bien compensado por su acidez, redonda y elegante. Perfecto para unirlo con unos tacos de gusano con un toque de salsa roja.

Región: Ezequiel Montes, Querétaro
Bodega: Freixenet
Precio: 80 pesos
Uva: Merlot, Pinot Noir



Quibia

La mineralidad de los platos mexicanos es notoria por los productos utilizados, ya que éstos provienen de suelos volcánicos que gran parte de Bnuestro país posee, asemejándose al suelo de las Islas Baleares, de donde surge este vino. La mineralidad es notoria con el sólo descorche, ya que invade el ambiente con notas marinas y algunas notas florales combinadas con toques cítricos de lima. En boca de buena cremosidad, paso medio y expresión frutal que redondea a una buena acidez. Perfecto con un pincho de brócoli con ahuautle.

Región: Mallorca, España
Bodega: Ánima Negra
Precio: 199 pesos
Uva: Callet, Premsal

Villa Montefiori Cabernet Sauvignon-Sangiovese

Italia y México unidos para mostrarnos un vino de la nueva era en la zona de Ensenada. En nariz nos recuerda las notas marinas del agua de la región, unida perfectamente a notas frutales y florales como la rosa y las ciruelas. Sus toques especiados cubiertos por las notas de vainilla nos denotan limpieza y estructura. En boca es limpio y corpulento, largo con aromas de frutos negros y cerezas, tierra mojada y su peculiar dejo mineral en boca. Este vino podría maridar con un buen taco de gusanos de maguey tostados en mole chichilo.

Región: Ensenada, México
Bodega: Villa Montefiori
Precio: 450 pesos
Uvas: Cabernet Sauvignon y Sangiovese



Reserva Santa Rosa

El Mediterráneo ostenta la mayor historia sobre vinos en Europa, de ahí nacen algunas cepas autóctonas como la Monastrell, que bien desarrolladas pueden dar vinos magníficos como éste. Su color es profundo y parecido a la sangre con un ribete de color teja que indica su abolengo. Mucha fruta en nariz, especias como pimienta y regaliz, potente sin perder elegancia. En boca su paso es impetuoso pero elegante, corpulento con aromas a suelo mojado, especias, champiñones y ligeras notas a piel de animal. Los taninos perfectamente pulidos con todo y que es una uva de polifenoles potentes. Un buen maridaje es con un arroz con mole negro, salteado de chapulines jóvenes.

Región: Alicante, España
Bodega: Enrique Mendoza
Precio: 550 pesos
Uva: Monastrell



Pian Di Nova

La región de Toscana es una de las más reconocidas del mundo. En ella la uva principal es la Sangiovese, la cual en este vino se denota con tipicidad. Buena carga de aromas frutales rojos y negros, con presencia mineral de suelo bajo de bosque con musgo y liquen mojado, especiado con dejos de canela y regaliz. En boca es franco en aromas de fruta y mineral, con tanino bien pulido y un final medio con dejo de animal, todo ello bien ensamblado en la barrica. Los tacos de escamol con mole coloradito típico de Oaxaca son una opción impecable para este vino.

Región: Toscana, Italia
Bodega: Il Borro
Precio: 250 pesos
Uva: Syrah, Sangiovese





Trío Infernal 2/3

Otra uva a la que le gustan los confines minerales es la Cariñena, muy plantada en el Priorato y el Mediterráneo. Este vino en vista tiene un color profundo en tonos morados y azabache, con reflejos cereza en el ribete. En nariz nos recuerda las piedras mojadas y la tinta china, con frutos negros en mermelada. En boca es untuoso, de buen carácter, tanino pulido y aromas a tierra mojada, con recuerdos de fruta madura, largo y de buena potencia alcohólica. Estupendo con un taco de jumiles vivos.

Región: Priorato, España
Bodega: Trío Infernal Combier-Fisher-Gerin
Precio: 400 pesos
Uva: Cariñena

Ánima Negra

Uno de los mejores representantes de la zona de Mallorca es sin duda este vino. En el encontrarán profundas notas minerales de la Isla de Mallorca. Al la vista presenta color cereza negra con ribete atejado de capa media, en nariz están presentes infinidad de frutos negros maduros, notas minerales y lácteos, con finas notas tostadas de la madera de buena integración. En boca es untuoso y bien estructurado, carnoso, de largo paso y taninos bien pulidos, elegantes y final largo. Ideal con un corte de carne coronado con gusanos de maguey dorados.

Región: Mallorca, España
Bodega: Ánima Negra
Precio: 450 pesos
Uva: Callet, Mantonegro





Amarone

La región del Veneto es conocida por Venecia y en ella se hace uno de los vinos más famosos del mundo por su método de elaboración, el Amarone. Los tonos en copa se distinguen entre negros y morados profundos con un ribete teja, en nariz es muy expresivo a frutos muy maduros pasificados llegando al higo y dátil, con notas de caramelo tostado. En boca es amplio, potente por su alcohol, bien estructurado, con notas dulces en el paladar, de paso largo y continuo aroma a frutos pasificados, de buena combinación con un pollo en mole negro oaxaqueño con tropiezos de gusanos dorados.

Región: Veneto, Italia
Bodega: Campo Reale
Precio: 1200 pesos
Uva: Corvina, Rondinella y Molinara



Matilde Giustiniani

Cerrando bien esta selección encontramos con uno de los vinos preferidos del Marqués, dedicado a su esposa. El vino abre en colores cereza negra intensa rodeada de tejas en el ribete. En nariz las notas nos recuerdan a los bosques mojados por lluvia, el bosque bajo es muy presente con liquen y champiñón, asi como tierra mojada, las especies se hacen presentes, igual que las notas de animal limpio que le dan elegancia. En boca es sutil, amable, de buen tanino, paso largo, equilibrado, de buena acidez, persistencia en boca, con aromas especiados a pimienta y canela, regaliz, para terminar con cuero. Intentemos con gusanos blancos de maguey manso dorados en aceite de oliva.

Región: Piemonte Italia
Bodega: Castello di Gabiano
Precio: 1200 pesos
Uva: Barbera y Freisa

dao
RESTAURANTE
AHORA EN POLANCO
ESTE 14 Y 15 DE SEPTIEMBRE
LAS BEBIDAS
VAN POR NUESTRA CUENTA

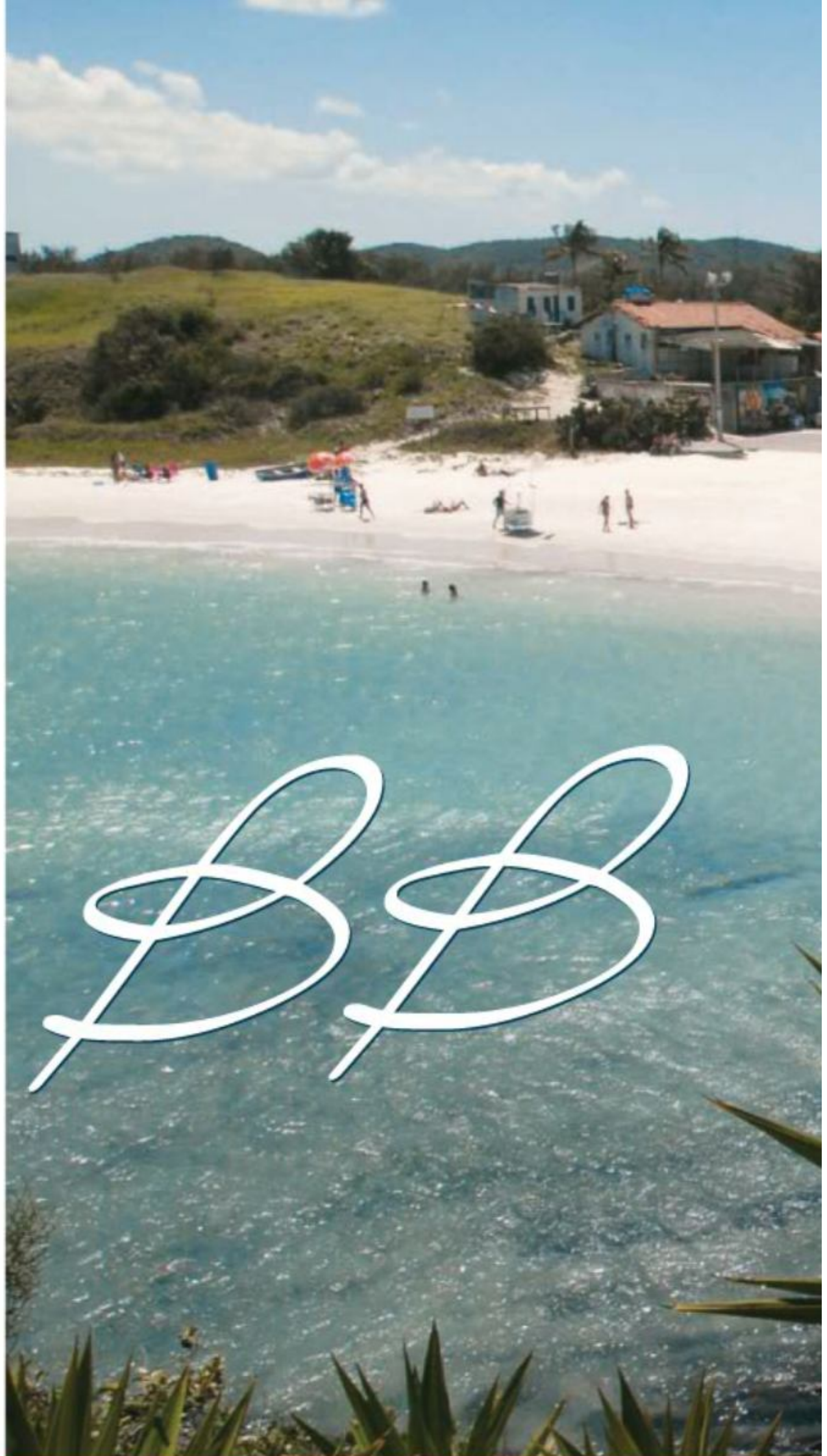




Polanco
Homero No. 716
Esq. Aristóteles

Reservaciones
5203 1414





No te olvido BB

VEINTE PLAYAS, UN MAR CON INFINITOS PECES DE MIL COLORES, INCONTABLES PAREJAS DE LUNA DE MIEL ETERNA... Y UNA MUJER A LA QUE LE JURÓ AMOR PARA SIEMPRE. BUZIOS NO ESCATIMA EN BELLEZA, NI EN ROMANCE, NI EN SABOR.

POR FERNANDA SOULÉ
FOTOS BEL PEDROSA (PARA EMBRATUR)



Cuentan que se paseaba desnuda, montada en un caballo, por las playas vírgenes. Que vino siguiendo a un *playboy* millonario que fue su amante. Que los niños la perseguían en hordas por la calles. Todos en Buzios saben de ella. Conocen la mansión donde vivía de incógnito, la playa en la que se bañaba, el año en el que pisó la antigua villa de pescadores por primera vez y el verano en el que dejó aquel lugar para nunca volver. Brigitte Bardot era la mujer más bella del mundo, la bomba *sexy* que jamás pasaba desapercibida, y por eso sus largas temporadas en Buzios cambiaron para siempre la historia de la ciudad. Podría decirse que este lugar perdido fue descubierto dos veces: la primera vez, por los conquistadores portugueses; la segunda, cuando esta mujer de curvas exuberantes atrajo las miradas de todo el mundo hacia este paraíso apacible que guardaba celosamente Brasil.



EL CASCO ANTIGUO DE CABO FRÍO CONSERVA INTACTAS LAS CONSTRUCCIONES COLONIALES. LA CASA MÁS VIEJA DE LA CIUDAD TODAVÍA LUCE LAS TEJAS QUE LAS ESCLAVAS NEGRAS MOLDEABAN SOBRE SUS MUSLOS. SU ASPECTO IRREGULAR REVELA EL PROCEDIMIENTO ARTESANAL CON EL QUE FUERON HECHAS.







LA PLAYA DA TARTARUGA ES IDEAL PARA QUIENES BUSCAN AGUAS CÁLIDAS Y UN AMBIENTE TRANQUILO. LOS CARRITOS QUE OFRECEN QUESO A LA PARRILLA Y CHOCLO SON UNA GRAN TENTACIÓN PARA LA MITAD DE LA MAÑANA AL SOL.

Cuatro décadas más tarde, Buzios ya no es una villa de pescadores, sino una ciudad encantadora que promete una playa a la medida de cada uno de sus visitantes. Las hay con olas, tranquilas, vírgenes, nudistas, solitarias, súper concurridas. Hay amplias, y otras tan delgadas como el trazo de un lápiz.

Las playas

Para tener una panorama general de la geografía y los encantos del lugar, se puede empezar por un paseo en trole (dos horas, 50 reales por persona). Un camioncito con asientos al aire libre y una guía con micrófono en mano, recorren las playas y descubren, una por una, sus virtudes.

João Fernandinho y João Fernandes son las favoritas de los argentinos. Sus aguas calmas y cristalinas –con bares en la orilla y langostas frescas listas para el banquete– resultan muy atractivas. Allí, nueve de cada diez no hablan ni una palabra en portugués, ni han probado la *feijoada,* ni le rinden culto a la *verde amarela*. Son adoradores del mate, el asado y la selección que ahora dirige "el Diez".

Geribá es la playa de los *surfers*, de los conciertos y de los subtreinta. Las olas son interesantes, pero no peligrosas, y por eso hasta los más chiquitos pueden tomar clases de tabla y lanzarse en el mar. Cuando cae el sol, no existen fiestas más cotizadas en todo Buzios.

No se discute. Lo primero que buscan los paseantes que planean vacaciones en Brasil, son aguas cálidas y sumergirse sin correr riesgos de sufrir un espasmo o una revolcada vergonzosa. Para eso,

DICCIONARIO GASTRONÓMICO

Abacaxí: piña
Abóbora: calabaza
Alface: lechuga
Amendoim: cacahuate
Frango: pollo
Gergelim: ajonjolí
Manjericao: albahaca
Morango: fresa
Sobremesa: postre







Desde lo alto del morro, puede verse la ría que recorre Cabo Frío antes de fundirse con el mar. La ciudad tiene gran capacidad hotelera y opciones de salidas nocturnas. En general, quienes se hospedan en Buzios, realizan excursiones de un día para conocerla y hacer compras.
Un plato típico de arroz, pescado, espárragos y verduras.





A sólo **media hora** de Buzios, se puede **visitar**, en el día, **Cabo Frío**. Otra **ciudad** con **historia** y buenas playas.

hay que ir directo a Playa de la Tartaruga. El mar está casi "planchado" y libre de todas las corrientes frías que rondan la región. Además, tiene el mejor restaurante de playa, por cocina y confort.

Azenda y Azendinha son –según cuentan orgullosos los locales– dos de las playas más lindas de Brasil. No es poco. La zona recibió el estatus de Área de Protección Ambiental y por eso sólo se llega a pie, o a través del mar. Aquí no hay nada para comprar ni está permitido construir. Un verdadero paraíso.

La del centro, es Playa do Canto, que acompaña con su silueta a la Rua das Pedras. Ésta, la calle principal, es una suma de detalles pintorescos y encantadores. Rodeada de árboles frondosos y adoquines, a la tardecita se llena de música, de ruido y de aromas fugados de las decenas de restaurantes que la recorren. Allí se pueden comprar regalos, comer deliciosos pescados y brindar hasta las tantas, respirando profundo el aire del mar.

Los paseos

Buzios es un apacible destino de playa para aquéllos que buscan sólo descanso, y resulta también el lugar indicado para los inquietos que disfrutan del deporte y la aventura.

El buceo es todo un desafío para los que quieren sensaciones nuevas. Buenas noticias: aunque se trata de una actividad que



requiere cierto conocimiento, no es necesario tener experiencia previa. Hay una primera vez para todo, y los instructores hacen que ésta sea placentera e inolvidable.

El *boogie* es a Buzios lo que las bicicletas a Ámsterdam. Se convirtió en el medio de transporte más usado por los turistas, y el más apto para las travesías en las playas. Se alquila por día a precios muy accesibles (70 reales más el combustible) y es ideal para trepar médanos.

A sólo media hora de Buzios, se puede planear una escapada (de un día) para conocer Arraial do Cabo y Cabo Frío. Allí, el agua es más fría debido a una corriente que se estira desde la Antártida hasta estas latitudes, y que –para sorpresa de los visitantes– arrastra pingüinos y ballenas, haciendo caso omiso al clima tropical de la región. De Cabo Frío, generalmente, se promociona la Rua dos Biquinis (Calle de las Biquinis), una peato-



DATOS ÚTILES

DÓNDE DORMIR

- **Pérola Buzios Design.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 222. www.perolabuzios.com
- **Serena Buzios Resort.** Rua Campo de Pouso, 1630. www.rochester-hotel.com.br
- **Pousada Solar do Peixe Vivo** (Bed & Breakfast). Orla Bardot 994. www.solardopeixevivo.com.br

DÓNDE COMER

- **Sawasdee.** Av. José Bento Ribeiro Dantas, 422 (Orla Bardot). Cigalon. Rua das Pedras, 199.
- **Salsa Tempero e Arte.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 124.
- **Complejo Porto da Barra.** Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 2900, Porto da Barra. Manguinhos.
- **Cachaçaria du Solar.** Orla Bardot, 994.

El buceo es una de las actividades más solicitadas por los que visitan las aguas ricas en fauna marina de Buzios. El barco sale desde el puerto con grupos armados el día anterior y los lleva hasta una zona en la que los corales guardan maravillosos cardúmenes, estrellas enormes y manta rayas.





Buzios es un **apacible destino** de playa para aquéllos que buscan **descanso**. Pero también es el **lugar indicado** para los que adoran el **deporte** y la **aventura**.

nal de dos cuadras. Pero lo verdaderamente imperdible es el Centro Histórico de la ciudad. Allí se conservan intactas las casas, una iglesia y un antiguo almacén. Una curiosidad: las construcciones más antiguas muestran en sus techos las tejas irregulares que moldeaban las esclavas con sus muslos. La mejor vista de Cabo Frío se paga con un esforzado ascenso a pie hasta uno de los cerros que salpican la ciudad. En lo alto, una capillita que eligió la Virgen para quedarse y custodiar.

Para comer y beber

La oferta gastronómica es tan amplia en sabores como en precios. Lo que abunda, claro, son los pescados y mariscos frescos. Resulta muy interesante descubrir la fusión de cocinas de diferentes orígenes, adaptadas a las materias primas que provee la zona. El restaurante tailandés Sawasdee, por ejemplo, ofrece una exquisita entrada de bollitos de cangrejo al *chutney* de piña, de aires orientales y sabores autóctonos. En la misma línea, pero con raíces francesas, Cigalon es, sin dudas, uno de los mejores restaurantes de Buzios. La cocina, la atención y el clima son óptimos.

En el centro, Salsar Tempero y Arte es todo un hallazgo. La chef va todos los días al mercado y sobre la base de las mejores materias primas que encuentra, elabora el menú. Por eso, no hay una carta fija. Uno va, se sirve lo que quiere, pide los platos calientes y luego, se paga de acuerdo con el peso. Tiene productos orgánicos y adhiere a la corriente "*life food*", pero sin ser radical. Prepara sus propios jugos y condimenta con las hierbas que corta –en el momento– de las macetas que cuelgan en las ventanas. Abre sólo al mediodía.

Fuera del circuito turístico clásico, un nuevo polo gastronómico despunta en el antiguo mercado del puerto. El complejo Porto da Barra reúne tres restaurantes italianos, uno de cocina fusión, uno asiático, uno árabe, uno especializado en carnes y una heladería. Entre ellos, Zuza sorprende con un *magret* de pato con salsa de *jabuticaba* y una deliciosa colección de ahumados.

Para tomar un trago, en Buzios hay mil bares. La Cachaçaria du Solar no es uno más. Rústico, mágico, se transformó en "el" lugar" para compartir una, dos... y todas las *caipirinhas* que el cuerpo resista, escuchando música en vivo o sólo mirando el mar. Cerca de allí, la mujer más famosa de Buzios reposa envuelta en bronce, a los pies de la calle que lleva su nombre, indiferente a los *flashes* recurrentes de los turistas, a la fama y a la vejez que la acosa en sus otras vidas.

Amor correspondido

En los noventa, en Buzios se hablaba más castellano que portugués. La convertibilidad argentina y la devaluación brasilera conformaban un panorama demasiado tentador, y muchos argentinos que fueron a pasar las vacaciones, se quedaron a vivir.
Buzios tiene 25.000 habitantes fijos y 100.000 durante el verano.

bebidas originales de América

Miles de años antes de la llegada de los europeos, los habitantes del continente ya conocían las bebidas alcohólicas fermentadas. Con la Conquista, muchas fueron prohibidas, perdiendo así un rasgo importante de las culturas prehispánicas. En estas páginas, un recorrido por los líquidos más auténticos de esta parte del planeta.

Por Facundo Di Genova*
Ilustraciones de Alma Larroca

Es mentira que los nativos de América no conocían las bebidas con alcohol.

Nada más alejado de la historia americana. De norte a sur y de este a oeste, las bebidas alcohólicas fermentadas proliferaron en todo el continente, miles de años antes de la llegada de los europeos.

El **vino de yuca** de los guaraníes, el **aloja** de los ranqueles, el **muday** de los pehuenches, el **pulque** mexicano y la **chicha andina** y sus mil formas de preparación, fueron las bebidas rituales y alimentarias de estas culturas, potajes luego prohibidos por los españoles, o directamente expropiados para explotarlos comercialmente, como el caso del pulque (fermentado de la aguamiel del agave, que destilado dará tequila o mezcal, según la variedad de agave y la región donde se produzca). Un dato: la renta del fermentadito blanquecino en el Virreinato de Nueva España (1535-1820) le generó a la corona española la mitad de los ingresos siderales que obtuvo con la explotación de las minas de plata.

Con seguridad los nativos no conocían el alcohol puro, ni la técnica de destilación, que importaron españoles y portugueses, dando origen a los primeros aguardientes americanos: el ron, la cachaça (ambos destilados de las mieles fermentadas de la caña de azúcar), el tequila y, más acá en el tiempo, el pisco (destilado de vino, o de los orujos del vino, como la grapa).

Por eso conviene ir por partes, y desglosar una a una algunas de estas bebidas para entender por qué fueron prohibidas (principalmente por su proceso de producción, que implicaba el masticado, ya veremos) y, sobre todo, arrojadas al cajón occidental de los recuerdos muertos. Aunque, hay que decirlo, muchas de ellas siguen presentes en el relato oral de los originarios, y son todavía el vehículo de cohesión cultural y pasaje hacia lo sobrenatural durante las celebraciones comunitarias.



Cavi (o Cassava)

Vino de mandioca: en su viaje a Brasil (1549), el marinero alemán Hans Staden cayó prisionero por los indios tupí-nambá, primos de los guaraníes. Durante su cautiverio conoció las propiedades embriagantes del vino de mandioca (yuca), la raíz comestible que prolifera en todo el nordeste de Sudamérica, a la vez que saboreó las mieles de las hermosas tupíes, pero antes que nada conoció también la receta para comer seres humanos, pues los tupíes eran, en celebraciones que así lo ameritaban, caníbales.

Staden anotó que el cavi era espeso, muy embriagador y harto alimenticio, sin olvidar que para prepararlo, las mujeres, primero que nada, masticaban yuca hervida para



El **vino** de yuca era la **bebida** de los indios tupíes, primos de los **guaraníes;** y la **chicha**, cerveza de maíz, el **potaje ritual** de las comunidades **andinas**.

luego escupirla en una tinaja, donde, con agua, comenzaba a fermentar. Pero lo sorprendente no era el modo de producción sino en qué momento se bebía el cavi. Se libaba antes, durante y después de los sacrificios humanos, generalmente de prisioneros cautivados durante la última batalla, como el propio Staden, que anotó: "Alimentan bien a sus prisioneros, hacen la bebida y cuando todo está listo ponen fecha de matanza, invitando a las aldeas vecinas".

Enterado de todo, Staden comió y bebió como el que más, disfrutando de ardientes orgías y engordando como un chancho, a sabiendas de que el próximo en llegar a la asador sería él. No quiso morir, sin embargo. Cuando lo iban a sacrificar, comenzó a llorar como un niño. Para los tupíes, el guerrero que llora y no presenta valor para enfrentar el sacrificio, no es un guerrero ni vale como tal, no merece la pena, ni el honor, de ser comido por la tribu. Perdió el honor Staden, pero salvó el pellejo, y escribió un libro que lo llenó de fortuna en su país natal, con un título algo exagerado: Verdadera historia de un país de salvajes desnudos, feroces y caníbales, situado en el Nuevo Mundo.

Chicha

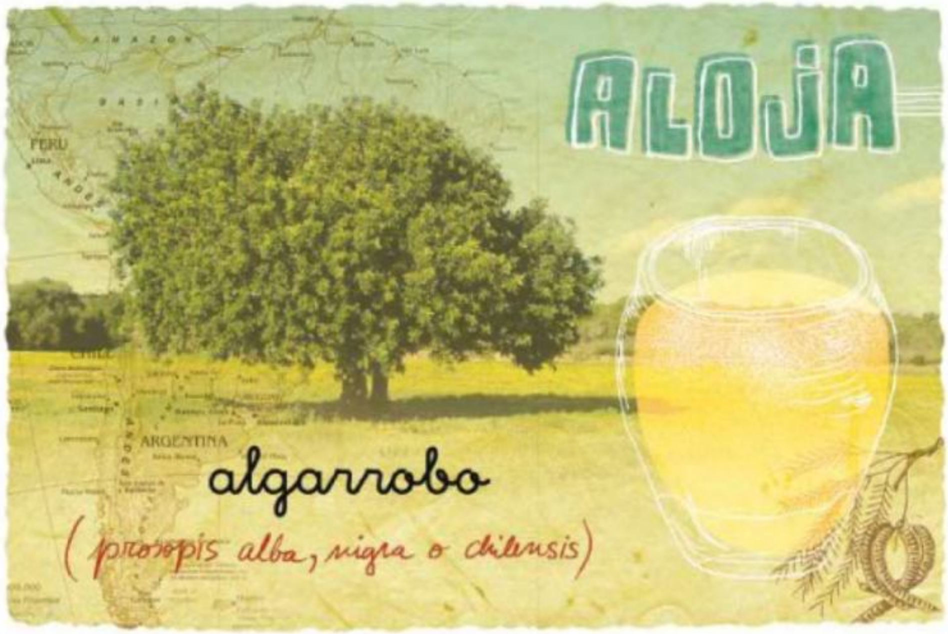
Cerveza de maíz: en un cementerio de La Florida, al pie de los Andes occidentales (Ecuador) científicos de ese país hallaron en 2007 un tesoro de valor incalculable: una cepa de levadura indígena de 1460 años de edad, reposando en los poros de dos vasijas enterradas a 16 metros de profundidad, que originalmente contenían chicha, la bebida alcohólica de maíz producida por los pueblos andinos de Sudamérica. Habían hallado "células dormidas". El descubrimiento ratificó la capacidad de estos microorganismos, campeones de la fermentación alcohólica, para sobrevivir en condiciones hostiles, durante miles de años. Los científicos cultivaron esta levadura en laboratorio, e hicieron chicha, qué otra cosa podían hacer. "Su sabor es suave y tiene una acidez especial que la hace refrescante", anotaron. No hubo más información. El equipo de la Universidad Católica de Ecuador todavía atesora los secretos de esta cepa bajo siete llaves.

Pero, nótese qué interesante: ciertas culturas precolombinas hacedoras de chicha (así bautizada por los españoles por ser también la bebida de los indios chibchas colombianos) la producían según un ritual bien documentado tanto en las islas del Caribe como en el Altiplano, en algunas regiones del Amazonas e incluso en la puna jujeña. Así, los taínos (Dominicana), que fumaban tabaco por la nariz, lo primero que hacían antes de producir chicha y cavi era ponerse a masticar granos y raíces; así las vírgenes incas masticaban maíz como primer paso para hacer chicha, y del mismo modo las mujeres aymaras han producido chicha desde siempre, antes que nada masticando. ¿Por qué masticar el grano?, se preguntaban los civilizadores, con algo de repugnancia. ¿Qué práctica tan bárbara y antihigiénica era esta?

Sucede que la saliva contiene una serie de enzimas entre las que se cuenta la amilasa salival, una proteína que descompone los carbohidratos, como el almidón del grano de maíz, transformándolo en maltosa, un azúcar de 12 carbonos. En lugar de germinar el grano (malteado) como hacen los europeos con sus cervezas para convertir el almidón en azúcar, y que quede listo para ser atacado por las levaduras, que lo convertirán en alcohol y gas carbónico, los aborígenes americanos masticaban el grano, llegando a resultados similares al malteado, y dejando el asunto listo para fermentar. La práctica del masticado fue prohibida de norte a sur por los españoles y se suplantó por la germinación del grano de maíz, dando como producto la chicha de jora. No lo consiguieron del todo. Todavía hoy en algunas regiones del norte argentino y de Bolivia y Perú se sigue produciendo, aunque de manera aislada, chicha nuqueada (masticada).

Pulque

Vino de agave: los aborígenes mezcaleros extraían el aguamiel del agave (que puesto a

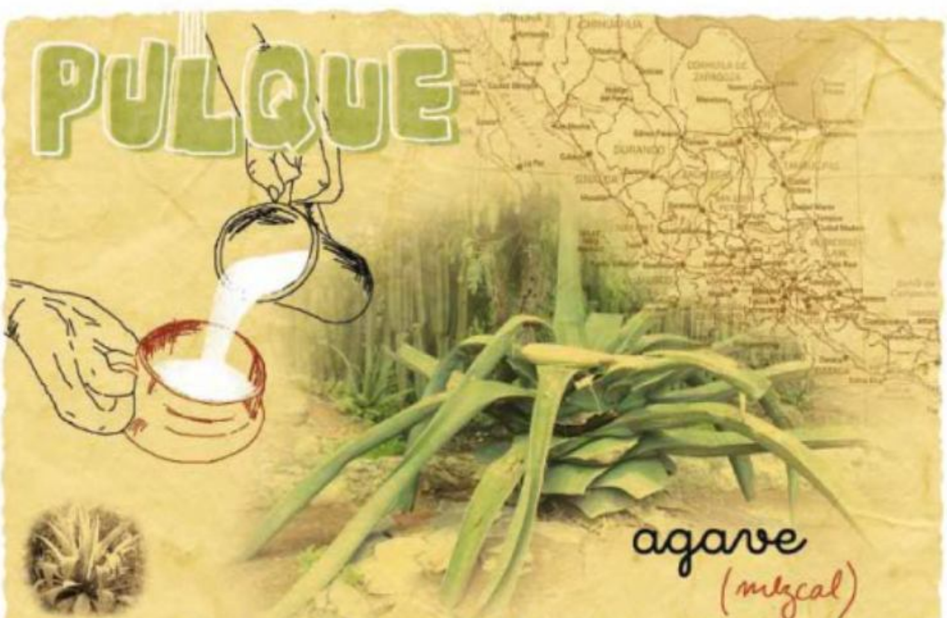


La **aloja** era una **cerveza** algo **espumante** y **cristalina**, producto de la **fermentación** de la vaina del **algarrobo**. Los **aborígenes mezcaleros** extraían el **aguamiel** del **agave** para producir **pulque**.

fermentar dará pulque) de una manera muy antigua, laboriosa y sustentable: mediante una bombilla de madera gigante. Lo maravilloso era ver cómo una misma planta podía libarse hasta tres veces por día, y así durante tres y hasta seis meses seguidos. Un trabajo demasiado laborioso para la mentalidad española. La solución fue simple y depredadora, y dura hasta hoy: se arranca el agave (un especie de aloe vera muy grande), se le cortan sus hojas, quedando una especie de piña . La piña se muele y se cocina, se le extraen sus jugos y se ponen a fermentar, para luego destilarse y obtener un aguardiente que, desde principios del siglo XVIII, se conoce mundialmente como tequila o mezcal. Podría decirse que en México el mezcal es al tequila lo que en Francia es un vino de Burdeos a otro de Borgoña. Estos no son más que vinos de uvas, los otros no son más que aguardientes de agave. Pero ojo: el gusanito de las botellas de mezcal (que vive en el agave) lo comenzó a utilizar con ingenio un embotellador de Matatlán (Oaxaca) para diferenciar sus aguardientes de los producidos en Tequila (Jalisco).

Aloja

Cerveza de algarrobo: el algarrobo (Prosopis alba, chilensis, nigra) fue algo más que refugio de indios y gauchos perseguidos, fuente de sombra y aguadas cercanas. Las referencias de los cronistas españoles y criollos así lo han confirmado. Los relatos aborígenes también. Con los racimos de las dulces vainas del algarrobo (las algarrobas) se ha hecho en las pampas, montes y valles sudamericanos, además de harina, pan y pasteles, una de las bebidas alcohólicas más olvidadas, nutritivas y embriagantes del cono sur: la aloja. Técnicamente es una cerveza (como el muday pehuenche, hecho a base de la harina del piñón del pehuén o araucaria, del que pocas referencias han quedado), un potaje alcohólico y algo espumante, por cierto cristalino, de un color entre el rojo, el bordó y el marrón, según la especie de algarroba. Lástima que el algarrobo es un cultivo casi diezmado: fue depredado en pos de construir estacas para sostener a las vides importadas, leña y carbón, madera para construir adoquines y materia prima de primera para realizar los más bonitos muebles de las más bonitas casas coloniales. Así fue como algarrobos, pero también y sobre todo quebrachos, se convirtieron en un recurso gravemente dañado durante los últimos doscientos años. Nadie dice que una multinacional se ponga a producir aloja, pero, si al menos hubieran seguido el ejemplo mexicano con el pulque, hoy el cono sur tendría fama mundial por haber creado el primer y único aguardiente de chauchas. El (hasta hoy) inédito y original whisky de algarrobo.



* Autor del libro *El barman científico (tratado de alcohología)*, editorial Siglo XXI/ colección Ciencia que ladra.


LUNES 21.00 HS
FRANCIA Y SUS QUESOS
CON BRUNO Y OLIVIER
G
elgourmet.com
Para consultas sobre como pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@pramer.tv
Blvd. M. Avila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II.
Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F.
Tel. (55) 5284-2306.

programación *elgourmet.com* de **septiembre**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00.00	Desafío gourmet MX	Notas de cata IV	West/USA	Orígenes con Cata Velez	Pasteleria.mx	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
00.30	Yo, cocinero	Cacao	Patisserie	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Patisserie	Recetas de familia
01.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
01.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Comando gourmet	Puro Sumo	Puro Sumo
02.00	Francia y sus quesos	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Cacao	El Club del Buen Beber
02.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Yo, cocinero	G. Vietnam y Camboya	Máximo clásico	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
03.00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Cacao	Recetas y secretos de Narda	G. Vietnam y Camboya	Comando gourmet
03.30	Pasteleria.mx	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Recetas de familia	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Notas de cata
04.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
04.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
05.00	Francia y sus quesos	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Desafío gourmet	West/USA
05.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Yo, cocinero	G. Vietnam y Camboya	Máximo clásico	Terruños de L. América	Francia y sus quesos
06.00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Cacao	Recetas y secretos de Narda	ABC Utensilios	Villa della pasta
06.30	Pasteleria.mx	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Recetas de familia	Villa della pasta	G. Vietnam y Camboya	Comando gourmet
07.00	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	Francia y sus quesos	Pinceladas mexicanas	Típicamente Trocca	Notas de cata
07.30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
08.00	Desafío gourmet MX	Notas de cata IV	West/USA	Orígenes con Cata Velez	Pasteleria.mx	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
08.30	Yo, cocinero	Cacao	Patisserie	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Desafío gourmet	West/USA
09.00							
09.30							
10.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Terruños de L. América	Francia y sus quesos
10.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Comando gourmet	ABC Utensilios	Villa della pasta
11.00	Francia y sus quesos	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
11.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Yo, cocinero	G. Vietnam y Camboya	Máximo clásico	Patisserie	Recetas de familia
12.00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
12.30	Pasteleria.mx	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Recetas de familia	Villa della pasta	Puro Sumo	Puro Sumo
13.00	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	Francia y sus quesos	Pinceladas mexicanas	Cacao	El Club del Buen Beber
13.30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
14.00	Desafío gourmet MX	Notas de cata IV	West/USA	Orígenes con Cata Velez	Pasteleria.mx	G. Vietnam y Camboya	Comando gourmet
14.30	Yo, cocinero	Cacao	Patisserie	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Típicamente Trocca	Notas de cata
15.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
15.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Comando gourmet	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
16.00	Francia y sus quesos	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Desafío gourmet	West/USA
16.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Yo, cocinero	G. Vietnam y Camboya	Máximo clásico	Terruños de L. América	Francia y sus quesos
17.00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Cacao	Recetas y secretos de Narda	ABC Utensilios	Villa della pasta
17.30	Pasteleria.mx	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Recetas de familia	Villa della pasta	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
18.00	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	Francia y sus quesos	Pinceladas mexicanas	Patisserie	Recetas de familia
18.30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
19.00	Desafío gourmet MX	Notas de cata IV	West/USA	Orígenes con Cata Velez	Pasteleria.mx	Puro Sumo	Puro Sumo
19.30	Yo, cocinero	Cacao	Patisserie	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Cacao	El Club del Buen Beber
20.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de L.América	Recetas de autor	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
20.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Típicamente Trocca	Comando gourmet	G. Vietnam y Camboya	Comando gourmet
21.00	Francia y sus quesos	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Típicamente Trocca	Notas de cata
21.30	Terruños de L.América	Típicamente Trocca	Yo, cocinero	G. Vietnam y Camboya	Máximo clásico	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
22.00	West/USA	Comando gourmet	Desafío gourmet MX	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Recetas y secretos de Narda	Yo, cocinero
22.30	Pasteleria.mx	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Recetas de familia	Villa della pasta	Desafío gourmet	West/USA
23.00	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	Francia y sus quesos	Pinceladas mexicanas	Terruños de L. América	Francia y sus quesos
23.30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	ABC Utensilios	Villa della pasta

Prime Time

CREMERIA AMERICANA
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria

Las mejores cosas,



*Vienen en pequeñas porciones**

Mantequilla
Gloria ®

** Pídela en tu restaurante favorito*

ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA
foodservice@gloria.com.mx

www.cremeria-americana.com.mx

ESR EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE



ordinary
dinary.
LO HACEMOS TODOS
VAGOS.ES
Revista subida a Vagos.es
Nespresso Boutiques en México, D.F.
Presidente Masaryk, 421
Palacio de Hierro Santa Fé
Casa Palacio Antara
www.nespresso-whatelse.com
NESPRESSO®
Coffee, body and soul